

Herederos
del Marqués de

Riscal



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
12% ALC/VOL

MARQUÉS
DE RISCAL

SAUVIGNON BLANC

2020

D.O. Rueda

100% organic

VARIEDAD DE LA UVA

Sauvignon 100%

GRADOS 13°

Acidez total 5,75g/l

pH 3,20

Azúcares <2 g/l

MARIDAJE

Este vino marida perfectamente con mariscos de todo tipo y pastas. Ideal para el aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz muy compleja con notas de hierba fresca, un fondo mineral que le da personalidad y abundante fruta fresca como cítricos, piña o melón. En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente.



CARACTERÍSTICAS

La variedad francesa Sauvignon Blanc, con la que Marqués de Riscal elabora este monovarietal, tiene su procedencia en la región del Loira. Fue introducida por Marqués de Riscal en Rueda en 1974 y hoy en día la bodega cuenta con 70 hectáreas de viñedo en propiedad con una edad media superior a los 25 años. Actualmente forma parte de las variedades autorizadas por la Denominación de Origen Rueda gracias a su gran adaptabilidad al medio y a la capacidad que tiene para elaborar vinos blancos de gran intensidad aromática, buen equilibrio ácido y mineralidad.

El Marqués de Riscal Sauvignon sigue el mismo proceso de elaboración que el Rueda Verdejo. Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C, para proteger los aromas primarios tan peculiares de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías finas, con la intención de aumentar la sensación de volumen en boca y mejorar su capacidad de envejecimiento.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2020

La cosecha 2020 se caracterizó por unas abundantes precipitaciones desde octubre a finales de abril de 430 litros/m² y unas lluvias moderadas desde mediados de mayo hasta finales de agosto. Durante la vendimia se recogieron 41 litros/m², registrándose un total de 535 litros/m² durante todo el año.

Las abundantes lluvias primaverales y, en mayor medida, las bajas temperaturas durante la floración han sido las responsables de la disminución del rendimiento debido al mal cuajado de los racimos.

La temperatura media del ciclo vegetativo es comparable a la de los últimos años, siendo el mes de julio ligeramente más cálido de lo normal, adelantando en unos días la fecha de vendimia. Durante la maduración, en agosto se registran temperaturas normales y septiembre fue ligeramente más cálido de lo habitual debido a unas temperaturas mínimas más altas, lo que se tradujo en una maduración más rápida que benefició al estado sanitario de la uva.

Las lluvias en la fase de maduración y vendimia se vieron compensadas por unas temperaturas nocturnas frescas eliminando la posibilidad de aparición de enfermedades y consiguiendo un perfecto estado sanitario de la uva.

Los vinos blancos son frescos, con pH más bajo de lo habitual y buena intensidad aromática.