

MARQUÉS
DE RISCAL

SAUVIGNON BLANC

2021

D.O.Rueda

100%organic

A partir de la cosecha 2018 la totalidad de las fincas propiedad de la bodega han conseguido la certificación ecológica.

Marqués de Riscal apuesta por elaborar un vino con la mínima intervención posible queriendo resaltar la pureza varietal y el carácter del terruño de esta zona del Duero.

El respeto al medio ambiente, a la fauna autóctona y al ecosistema hace el cultivo más sostenible y alarga la vida de nuestros viñedos como garantía futura de la calidad de nuestros vinos.

VARIEDAD DE LA UVA

Sauvignon 100%

GRADOS 12,65°

Acidez total 6 g/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.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
12% ALC/VOL (24% ALC BY VOL)

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.

COSECHA 2021

Durante el periodo de reposo se recoge suficiente precipitación (195 L/m²) para iniciar el ciclo vegetativo con una óptima disponibilidad hídrica, destacando una intensa nevada en la segunda semana de enero. En estos meses se registran menor número de días de helada frente a un año medio, lo que redundará, junto a las temperaturas suaves de finales de invierno, en un ligero adelanto en la fecha de brotación.

Las precipitaciones entre los meses de abril y septiembre (190 L/m²) fueron superiores a las habituales, siendo reseñables algunos episodios de lluvia intensa en junio (acompañados de días frescos y ventosos) que afectaron a la floración y al cuajado, repercutiendo en una disminución del rendimiento. Los días 17 y 18 de abril se producen heladas con riesgo para algunos de los viñedos fenológicamente más adelantados y el 10 de mayo tiene lugar una ligera granizada sobre algunas parcelas, cuya recuperación fue positiva.

La maduración de la uva tiene lugar en condiciones favorables, con tiempo seco y buena oscilación térmica entre el día y la noche. La temperatura durante el periodo vegetativo hace que la vendimia se inicie en fechas habituales para la zona (tres de septiembre), finalizando el dos de octubre y presentando niveles óptimos en cuanto a madurez de la uva. Durante la recolección existen algunos días de lluvia que obligan a interrumpir la vendimia pero que no alteran la calidad final de la cosecha.