

MARQUÉS  
DE RISCAL

# SAUVIGNON BLANC

2023  
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.

Nuestros niveles de sulfuroso total no superan ni siquiera el 50% de las dosis autorizadas para vinos ecológicos.

Nuestra intención es moderar los niveles de sulfitos en nuestros vinos para así poder resaltar la pureza de los aromas varietales y el carácter del terruño.

### VARIEDAD DE LA UVA

Sauvignon Blanc

<b>GRADO</b>	<b>13,5°</b>
Acidez total	5,70 g/l

<b>pH</b>	<b>3,30</b>
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.



CONTIENE SULFITOS



WINE MODERATION  
ALTA EN ALCOHOL

## 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 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 2023

Las temperaturas suaves durante el periodo de reposo vegetativo, con una significativa ausencia de heladas durante los meses de noviembre y diciembre, provocan un adelanto en el inicio del periodo activo de la vid. Este hecho hace que se observen el 5 de abril daños leves por helada en los viñedos fenológicamente más adelantados. Posteriormente, en las zonas de mayor altitud de la DOP Rueda se produce una helada el día 17 de mayo que provoca daños considerables en la zona de Segovia, con la consecuente reducción del rendimiento en las parcelas afectadas.

La recarga hídrica del suelo durante los meses de otoño fue adecuada pero las precipitaciones son escasas desde enero hasta finales de mayo. En este momento y hasta mediados de junio se suceden numerosos episodios de lluvia que obligan a intensificar los cuidados de los viñedos ante la posible aparición de enfermedades criptogámicas. Además, durante el periodo floración-cuajado estas precipitaciones son acompañadas de días fríos y con fuertes rachas de viento de componente norte, afectando negativamente al cuajado y al potencial productivo de la añada.

Las temperaturas de julio y agosto son ligeramente superiores a los valores normales mientras que las precipitaciones durante estos meses son inexistentes. Se observan buenos parámetros de maduración con uvas equilibradas y sanas, iniciándose la vendimia el 22 de agosto, es decir, con un adelanto de diez días respecto a las fechas habituales de estos últimos años. Durante los días en los que se inicia la vendimia, una última ola de calor hace necesaria una cuidadosa recogida selectiva por parcelas, en función de su estado de maduración. Más avanzada la vendimia, el tres de septiembre, tiene lugar una fuerte tormenta que interrumpe la recogida pero que afecta favorablemente al final de la maduración de los viñedos más tardíos, obteniéndose en esta campaña rendimientos contenidos y uvas con un óptimo estado sanitario y de calidad.

## PREMIOS

MUNDUS VINI 2024

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2023 - Plata