

MARQUÉS  
DE RISCAL

# SAUVIGNON BLANC

2025

D.O. Rueda

## VARIEDAD DE LA UVA

Sauvignon Blanc

**GRADO** **12.5**  
Acidez total 6.3 g/l

**pH** **3,15**  
Azúcares <2 g/l

## ARMONÍA

Este vino armoniza 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 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 2025

Las temperaturas durante el otoño y el invierno fueron ligeramente más altas de lo normal. La brotación tiene lugar durante los primeros días de abril y el desarrollo de las plantas es moderado en las primeras semanas de actividad. En los últimos días de mayo se registran temperaturas extraordinariamente altas para esta época del año, coincidiendo con el inicio de la floración. En junio también se registraron temperaturas elevadas y en la primera quincena de agosto se alcanzan temperaturas máximas superiores a 38°C durante varios días.

Las precipitaciones fueron significativamente elevadas a lo largo del primer trimestre del año 2025, produciéndose una óptima recarga hídrica del suelo y garantizando la disponibilidad de agua durante los primeros meses del ciclo activo de la vid. La primera quincena del mes de mayo fue especialmente lluviosa, aumentando la necesidad de realizar tratamientos fitosanitarios debido al elevado riesgo de aparición de enfermedades fúngicas, observándose las primeras manchas de mildiu durante este mes. Esta enfermedad provocó una disminución de la producción (variable en función del grado de afectación) sin repercutir negativamente en la composición de la uva. Las precipitaciones en junio fueron ligeramente inferiores a lo habitual y el 4 de julio se produce una intensa tormenta acompañada de granizo, recogándose en torno a 45 mm y observándose daños de distinta gravedad en muchos viñedos de la DOP, reduciéndose notablemente la producción final en las parcelas afectadas. Apenas se producen más precipitaciones durante el resto de julio, agosto y septiembre.

La vendimia se inicia el 26 de agosto y durante el mes de septiembre las temperaturas mínimas son especialmente bajas, favoreciendo las condiciones meteorológicas al final de la maduración. La añada se caracteriza por una reducción de la producción ocasionada por daños por mildiu y granizo, con una óptima composición de la uva para la elaboración de vinos de calidad.

CONTIENE SULFITOS

WINE MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR