

MARQUÉS
DE RISCAL

SAUVIGNON
BLANC

2019
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 Blanc 100%

GRADOS 13,5°
Acidez total 6,15 g/l

pH 3,15
Azúcares < 2g/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 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 2019

La cosecha 2019 se caracterizó por unas moderadas precipitaciones desde octubre a abril de 220 litros/m² y unas lluvias prácticamente inexistentes desde mediados de mayo hasta finales de agosto. En los días previos a la vendimia y durante la misma se recogieron 44 litros/m², registrándose un total de 290 litros/m² durante todo el año.

La fuerte sequía en el periodo floración-envero y, en menor medida, las bajas temperatura durante el cuajado han sido las responsables de la disminución del tamaño de las bayas y del rendimiento.

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 fresco de lo habitual debido a unas temperaturas máximas más bajas, lo que se tradujo en una maduración lenta que benefició a la intensidad aromática de los mostos.

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.