

MARQUÉS  
DE RISCAL

# SAUVIGNON BLANC

2024  
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>12,9°</b>
Acidez total	5,75 g/l

<b>pH</b>	<b>3,25</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

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL  
Desde 1858

## 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 2024

Igual que en la campaña anterior, las temperaturas invernales fueron suaves, destacando solo unos días de heladas reseñables a finales de diciembre y enero.

El inicio del ciclo se vio adelantado, observándose los primeros viñedos en brotación durante la última semana de marzo. Prácticamente después de un mes de desarrollo, el 23 de abril, se produce una helada que provoca daños graves en muchas zonas de la Denominación de Origen. En las zonas de mayor altitud (zona de Segovia), muchos viñedos sufren una pérdida total de cosecha, mientras que en otras zonas de menor altitud las reducciones de producción fueron muy variables, en función de factores como el tipo de suelo o la topografía de la parcela. Los meses de mayo y junio son ligeramente más frescos de lo habitual mientras que julio y agosto fueron más cálidos.

Las precipitaciones son elevadas durante todo el período de reposo vegetativo, recogándose suficiente cantidad de agua para garantizar una buena disponibilidad hídrica durante el inicio y los primeros estados del ciclo activo de la vid. Mayo y junio también fueron lluviosos, algo que unido a las temperaturas favorables para el desarrollo de enfermedades criptogámicas, obligó a intensificar los cuidados de los viñedos para conseguir un excelente estado sanitario de la cosecha. En julio y agosto prácticamente no se producen precipitaciones, hasta que en los últimos días de este mes se suceden dos episodios de lluvia que favorecerán el final de la maduración de la uva.

La vendimia se inició el 29 de agosto y se extiende durante 30 días. En el mes de septiembre las temperaturas son suaves y con un importante salto térmico entre el día y la noche. Estas condiciones optimizaron la maduración y mejoraron la composición de la uva, con potencial para producir vinos equilibrados y capaces de reflejar el terruño del que proceden.

WINE MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR