



CARRUADES DE LAFITE 2017

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño: Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno relativamente templado, el 26 y 27 de abril, en plena primavera, se registraron dos noches de heladas severas que causaron grandes daños a los viñedos de Burdeos. Milagrosamente, Lafite salió ileso.

Después de ese episodio, las condiciones se volvieron excelentes, con temperaturas más altas de lo normal y lluvias equilibradas y bien espaciadas. La floración fue temprana y a mediados de junio el fruto había cuajado casi dos semanas antes de lo habitual.

A fines de junio se produjeron precipitaciones copiosas y las temperaturas se mantuvieron por debajo de las normales a lo largo del verano, sin embargo no se trató de un verano frío.

Estas condiciones permitieron reequilibrar el desarrollo levemente prematuro de las vides y la maduración se produjo de manera progresiva y en condiciones ideales hasta mediados de septiembre, cuando comenzaron las cosechas.

Un episodio de lluvia, del 10 al 20 de septiembre interrumpió un clima que de otra manera habría sido perfecto, y provocó más preocupación que daños reales.

A lo largo de un período de fermentación y maceración convencional de 20 días, los vinos confirmaron rápidamente su potencial y su carácter bastante tradicional.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Carruades de Lafite se elabora según el método tradicional de Burdeos. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de madera, cemento y acero inoxidable. Dependiendo de las características específicas de cada cuba, se realizan remontajes para favorecer la suave extracción de taninos. La maceración toma un total de 20 días.

Después de la fermentación maloláctica el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac donde permanece durante unos 16 meses.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo oscuro. Nariz seductora donde destaca una deliciosa paleta aromática que mezcla notas de regaliz, bayas y tabaco. El ataque en boca es agradable y, a pesar de su juventud, es un vino notablemente suave y con cuerpo. Permanece bien equilibrado durante toda la degustación y termina con un largo y armonioso final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet franc 5%

Rendimiento: 41 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,54 g/l

Acidez total: 3,51 g/l