



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2018

■ 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

En la víspera de las celebraciones del 150 aniversario de la adquisición de Château Lafite por parte de la familia Rothschild, nuestros equipos se enfrentaron a grandes retos debido a las caprichosas condiciones meteorológicas. De diciembre a julio, las lluvias incesantes aumentaron el riesgo de oídio y granizo. El verano sólo comenzó en realidad a mediados de julio con temperaturas muy elevadas, a veces extremas, que ayudaron a restaurar la salud de las vides y nos pusieron en la senda hacia una gran cosecha.

Después de un comienzo del ciclo vegetativo excepcionalmente desafiante, nuestros temores se convirtieron en alegría durante las últimas semanas cuando vimos que las condiciones se estaban dando para que 2018 se tornara en una magnífica cosecha. En lo que respecta a las cosechas, pudimos concentrarnos únicamente en obtener una madurez óptima. La perfecta sanidad de las uvas nos permitió aplicar rigurosos estándares a la calidad de nuestros Cabernet Sauvignon y Merlot, que resultaron ser excepcionales.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días. Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro con reflejos morados que dan vida y brillo al vino.

La nariz es aún discreta, sin embargo sugiere enorme profundidad. Luego aparecen los aromas de frutas negras y rojas y cedro característicos de los vinos de Lafite.

En el paladar, el ataque es impresionante gracias a una mezcla notable que expresa toda su armonía y potencia en un largo y fresco final.

El 2018 fue un año inusual, sin embargo, Lafite logró demostrar su extraordinario potencial al mantener al mismo tiempo su equilibrio y su elegancia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 91%, Merlot 8,50%, Petit verdot 0,50%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,75

Acidez total: 3,7 g/l