



BORDEAUX 2019

Bordeaux es un lugar único y acogedor con muchas facetas, al igual que los vinos Les Légendes R. Con seis generaciones de experiencia vitivinícola, la familia Rothschild es capaz de expresar la esencia de las diferentes denominaciones bordelesas en su singularidad y hacerlas accesibles. Esto garantiza al consumidor una elección acertada.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia
Les Légendes R proviene de la región Entre-deux-Mers.

Terruño: Nuestro viñedo de Entre-deux-Mers se encuentra en las laderas de cerros ubicados entre dos ríos al sudeste de Burdeos, el Dordoña y el Garona. Este vasto territorio ofrece una interesante diversidad de terroirs, exposiciones y suelos que van desde arenosos a calcáreos, con arcilla y gravas, que son ideales para la producción de vinos tintos y blancos. Los vinos blancos secos están elaborados fundamentalmente de una mezcla de Sauvignon Blanc y Sémillon.

■ RESUMEN DE COSECHA

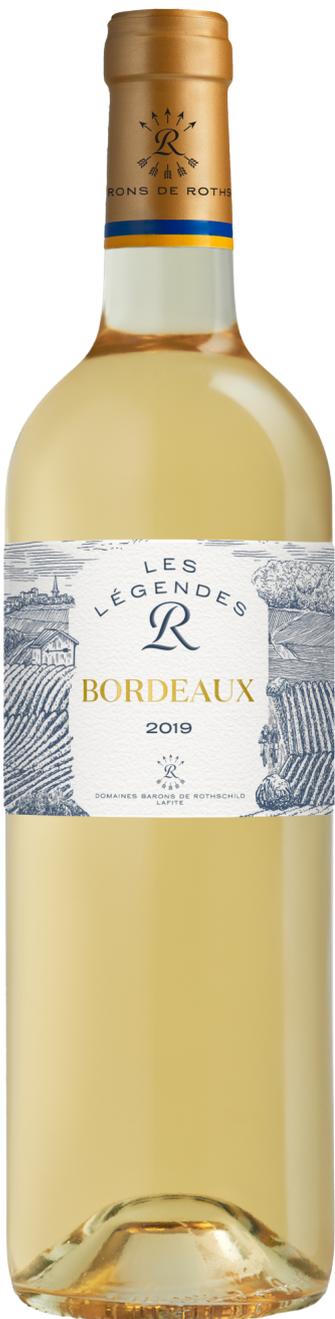
El 2019 fue un año de contrastes que se caracterizó por enormes variaciones de temperatura y condiciones climáticas en general. La primavera fue fresca, y el mes de junio fue frío y lluvioso, lo que interrumpió la floración y dio lugar a algunos problemas de corrimiento y de bayas sin semillas. El verano trajo consigo un aumento de las temperaturas y una ausencia de precipitaciones que se extendió a lo largo de toda la temporada de crecimiento que ayudó a que las vides no se vieran afectadas por enfermedades. Sin embargo, el estrés hídrico, que varió en función de la zona y del terroir, hizo necesario un seguimiento continuo del proceso de maduración. Las bayas fueron pequeñas, por lo tanto el rendimiento fue menor que el habitual. Las uvas blancas, cosechadas a partir de los primeros días de septiembre, mostraron excelente calidad, una amplia paleta aromática, buena acidez y un paladar fresco.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan al amanecer para preservar toda la delicadeza de sus aromas. Luego de una breve maceración en frío, las uvas son suavemente prensadas y transferidas a estanques de acero inoxidable donde se lleva a cabo la fermentación a baja temperatura. El tiempo total de maceración es de unas 12 horas. El vino se cría en estanques de acero inoxidable, lo que le confiere una sensación en boca excepcional.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color pálido con delicados destellos amarillo pajizo.
Nariz expresiva, marcada por suaves aromas florales y minerales sobre un fondo de frutas tropicales como lichi y lima.
El paladar es aromático y fresco, de agradable final cítrico. El cuerpo redondo del Sémillon encuentra un perfecto equilibrio en el carácter alegre del Sauvignon Blanc.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%
Rendimiento: 55 hL/ha
Graduación: 12 % vol.
pH: 3.05
Acidez total: 4.11 g/l