



CHÂTEAU DUHART-MILON 2019

■ 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: El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

En Duhart-Milon, el momento ideal para empezar a cosechar nuestros Merlot plantados en grava llegó el 19 de septiembre, mientras que crecen en suelos de arcilla pudieron esperar unos días más. Nuevamente este año nuestros Merlot en grava (más maduros) y los de arcilla (más frescos y tardíos) se complementaron muy bien, lo que nos permitió encontrar una excelente madurez en esta variedad de uva, que constituye un tercio de nuestra mezcla, y a la vez conservar un agradable carácter de fruta fresca. Nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon parecieron anticipar mucho mejor el calor este año, lo que les permitió evitar bloqueos de maduración en julio a pesar de la ola de calor y luego tener una evolución progresiva de las bayas durante el mes de agosto, donde primó un clima más templado. Las ligeras lluvias de mediados de septiembre fueron muy beneficiosas para el final de la maduración en los suelos de grava de Duhart-Milon, más áridos que los de la meseta de Lafite.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionada para el grand vin. Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro y profundo.

En nariz se perciben de inmediato notas especiadas, muy comunes en nuestros terroirs. Luego aparecen aromas de una combinación de frutos rojos y negros de gran frescura.

En boca, su riqueza no se hace esperar. El vino se desarrolla hasta alcanzar su plenitud, mostrando densidad y armonía y una total ausencia de agresividad. En nariz se distinguen notas de chocolate y café tostado. El final es muy largo y siempre mantiene una gran precisión.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.92

Acidez total: 2.96 g/l