



MOULIN DE DUHART 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

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de los grandes vinos de Médoc, que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 30°C y le siguen unos 10 días de maceración. Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de dos años donde completa un periodo de crianza de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Belle couleur sombre profonde.

Le nez, encore discret, laisse paraître de belles notes torréfiées. S'en suivent des arômes de fruits rouges bien mûrs, tels que la cerise fraîche en particulier.

En bouche les notes restent délicates. Le vin prend progressivement toute son amplitude en gardant une belle harmonie. La douceur de la finale est caractéristique de cette année 2019.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 58%, Cabernet sauvignon 42%

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.75

Acidez total: 3.13 g/l