



MÉDOC 2020

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 Médoc, Bordeaux, Francia

La denominación Médoc se extiende a lo largo de la ribera izquierda del estuario de la Gironda, al norte de Burdeos.

Terruño: El Médoc tiene una ubicación excepcional y un terroir único. Las colinas de arcilla características de la región producen grandes vinos con un enorme potencial de envejecimiento. Los vinos provenientes de terroirs de suelos arcillosos y de componentes calcáreos son finos y elegantes y pueden ser apreciados en su juventud.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada 2020 fue caprichosa, pero con un invierno muy clemente que favoreció una brotación temprana. La primavera fue húmeda y lluviosa, lo que provocó la aparición de problemas de corrimiento en algunas cepas y un importante riesgo de oídio. Durante el verano, una ola de calor y una sequía sin precedentes (no se registraron precipitaciones entre mediados de junio y mediados de agosto) bloquearon la maduración de las bayas en algunas parcelas. La cosecha de 2020 fue históricamente temprana y tuvo lugar bajo una ola de calor que se extendió a lo largo de todo el periodo de cosecha. Los vinos Médocs 2020 son potentes, frescos y elegantes, tienen niveles de alcohol razonables, taninos de buena densidad y una mayor acidez que las añadas anteriores.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora según el método tradicional de vinificación de Burdeos que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de acero inoxidable equipadas con regulación automática de temperatura. La maceración se extiende por un periodo de unas 3 semanas, a lo largo de las cuales se realizan remontajes destinados a extraer los taninos y el color. El 30% de los lotes se crían en madera antes de preparar la mezcla final.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo.

La nariz, discreta y elegante, exhibe una mezcla aromas de frutas muy maduras, como grosella negra, con notas de especias, como clavo de olor. Al agitarlo, aparecen las notas ahumadas y de moka que denotan su paso por madera. El ataque en boca es amplio y sedoso, los taninos son densos y firmes y el final es fresco. Es un vino de gran cuerpo y potencia que evolucionará en botella en los próximos 5 años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

pH: 3.60

Acidez total: 3.38 g/l