



CHÂTEAU DUHART-MILON 2022

■ 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

La añada comenzó con algunos episodios de heladas en abril, pero los daños fueron limitados gracias al inicio tardío de los Merlot y Cabernet. Abril, marcado por buenas precipitaciones, permitió un buen crecimiento vegetativo. La floración comenzó a finales de mayo con un rápido crecimiento de la vid, mientras que junio trajo fuertes lluvias, creando una importante presión de mildiú, que fue bien controlada. Un largo período de sequía, junto con las olas de calor de julio, sometió a las viñas viejas a un fuerte estrés hídrico a mediados de agosto. La vendimia, finalizada el 27 de septiembre, reveló un perfil inusual para Duhart-Milon, con Cabernet mostrando una profundidad y riqueza sorprendentes.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Château Duhart-Milon 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.

■ NOTAS DE CATA

La nariz, algo discreta por ahora, se caracteriza por una gran profundidad, dejando entrever la armonía de un ramo de frutas negras. Está acompañada de finas notas especiadas aportadas por una madera ya bien integrada.

El ataque es fresco, delicado y suave. El vino se va posicionando muy gradualmente y revela una amplitud que ocupa toda la boca en el final. Es muy Duhart y, a la vez, muy atípico, como muchos 2022.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 78%, Merlot 22%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,82

Acidez total: 3,35 g/l