



PAUILLAC 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 Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironda, a 40 km al norte de Burdeos.

Terruño: Condiciones climáticas excepcionales hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos. Tres de los cinco Premiers Crus de la clasificación de 1855 provienen de esta célebre denominación. En la cima de una hermosa colina de grava, esta propiedad ofrece las condiciones de maduración perfectas para el Cabernet Sauvignon, que da vida a vinos voluptuosos y bien estructurados.

■ RESUMEN DE COSECHA

2019 es una cosecha de contrastes y de una gran heterogeneidad. Las bajas temperaturas de la primavera, el fuerte calor verano y la ausencia de precipitaciones a lo largo de todo el año impidieron el desarrollo de enfermedades. El clima frío y lluvioso de junio interrumpió la floración y generó problemas de cuaja y corrimiento. Luego, el estrés hídrico que afectó en distintas medidas a los diferentes sectores y terroirs, interrumpió el proceso de maduración. En consecuencia, las bayas fueron pequeñas y los rendimientos modestos. Afortunadamente, las lluvias, que volvieron el 22 de septiembre, impulsaron la maduración y permitieron que las variedades de uva tinta alcanzaran una buena madurez.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeleses: las uvas son despalladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación a una temperatura controlada de 30°C. Siguen tres semanas de maceración con remontajes periódicos para favorecer la suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 60% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí intenso.

La nariz es intensa, dominada por aromas amaderados bien integrados (cacao, coco), luego, con la agitación, aparecen notas balsámicas como el caramelo, mezcladas con especias dulces (clavo). En boca, es un Pauillac típico y muy elegante, robusto, denso y muy aromático.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3.69

Acidez total: 3.39 g/l