CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2022

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pomerol, Bordeaux, Francia
La denominación Pomerol se encuentra en una meseta ubicada en la orilla derecha del Río Dordoña, unos 40 km al noreste de Burdeos. En Pomerol, el Merlot es el soberano absoluto. Los célebres suelos arcillosos de Pomerol permiten a esta cepa expresarse como en ningún otro lugar del mundo.

Terruño : El viñedo de L'Évangile comprende 22 hectáreas ubicadas en el corazón de la meseta de Pomerol donde comparte los mejores terroirs de la denominación con dos prestigiosas propiedades. En este lugar, producto de un misterio de la geología, los pesados suelos de arcilla verde descansan sobre un lecho de gravas. Estos suelos de calidad superior son la cuna del gran Merlot y del secreto de la potencia y profundidad extraordinarias de Château L'Évangile.

RESUMEN DE COSECHA

Un año temprano y seco, con reservas de agua incompletas en los suelos desde el inicio de la temporada. Un episodio de helada importante golpeó en la noche del 4 al 5 de abril, pero los esfuerzos humanos y técnicos permitieron limitar los daños. La primavera estuvo marcada por una sequía histórica, limitando el desarrollo vegetativo de la planta. Después de la floración a mediados de junio, un acumulado de aproximadamente 80 mm de lluvia permitió una buena respiración en esta añada seca. En total, 21 días de ola de calor durante el período primaveral y estival, caracterizados por condiciones de temperaturas secas y muy elevadas, donde fue necesario adaptarse. A pesar de todo, algunas vides mostraron una resistencia increíble. Al probar las primeras uvas, se tomó la decisión histórica de cosechar primero las bayas orientadas hacia el oeste para seleccionar las uvas más maduras, y luego las orientadas hacia el este para aquellas con una matriz de frutos frescos. Deliberadamente, los Cabernet se cosecharon temprano para mantener la frescura para la mezcla final. Las selecciones intra-parcelarias también fueron cruciales para elegir con la mayor precisión posible las uvas en su punto óptimo de madurez. En la bodega, las maceraciones pre-fermentativas en frío permitieron capturar una fruta fresca, con tiempos de maceración más cortos y suaves para evitar extraer la dureza de los taninos. Los Merlots plantados en grava profunda resultaron invaluables para esta añada 2022.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de cemento a temperatura controlada durante unos 10 días. Los tiempos de remontado y maceración se adaptan a cada cuba, en función del terruño y de la madurez de los taninos. El tiempo total de maceración oscila entre 21 y 25 días. Tras la maceración, el vino se traslada a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y envejecer durante 18 meses. Las barricas se fabrican en la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild Lafite de Pauillac.

NOTAS DE CATA

Un color profundo que anuncia la intensidad de la fruta madura, seguido de una nariz especiada, con notas de pimienta y un conjunto serio.
Los aromas sensuales subrayan la suavidad de esta añada. Los taninos envuelven con delicadeza la potencia de este vino.
Un potencial de guarda a seguir en los próximos años.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 82%, Cabernet franc 17,50%, Cabernet sauvignon 0,50%
Graduación : 14,5 % vol.
pH : 3,8
Acidez total : 2,5 g/l