



CARRUADES DE LAFITE 2021

■ 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: Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las reglas que nos fijamos para el ensamblaje de Carruades son cada año más claras, y la añada 2021 nos ha obligado a realizar una selección históricamente fina. Carruades hereda las uvas Merlot de nuestros grandes terruños de la meseta sureste, a las puertas de los grandes vinos. La columna vertebral del estilo Carruades este año, los complants* de nuestras mejores parcelas también destacaron, revelando que, incluso cuando son jóvenes, las vides plantadas en un gran terruño aprenden rápidamente, más aún este año con el regreso de una añada más templada. Esperemos que las pruebas de envejecimiento que llevamos a cabo en Carruades desde hace varios años nos permitan ir aún más lejos en el desarrollo de este perfil elegante.

*Vides jóvenes anilladas en cada parcela y vendimiadas por separado.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Carruades de Lafite se elabora según el método tradicional de Burdeos. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de madera, cemento y acero inoxidable. Dependiendo de las características específicas de cada cuba, se realizan remontajes para favorecer la suave extracción de taninos. La maceración toma un total de 20 días.

Después de la fermentación maloláctica el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac donde permanece durante unos 16 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo brillante.

La nariz es madura y compleja. Una madurez fresca, que exuda mora y grosella negra.

El ataque energético da paso rápidamente a un paladar denso y voluminoso. Los taninos son potentes, pero nunca agresivos. El vino nos lleva a un final largo, todavía apretado pero armonioso. Un vino que debería abrirse en 4 ó 5 años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 55%, Merlot 36%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 4%

Graduación: 12.77 % vol.

pH: 3.62

Acidez total: 3.61 g/l