



SAINT-EMILION 2022

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 Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

Saint-Émilion se encuentra en la orilla derecha del Río Dordoña, 40 km al este de Burdeos.

Terruño: Saint-Émilion ofrece una rica diversidad de suelos producto de la erosión, entre ellos roca madre calcárea con abundancia de fósiles, cumbres con alto contenido de arena y gravas, suelos arcillosos-calcáreos y otros arenosos-arcillosos. Los vinos que de aquí nacen son muy variados, desde elegantes y aromáticos hasta suaves y generosos.

■ RESUMEN DE COSECHA

2022 es una añada marcada por algunos excesos climáticos que se sucedieron con más o menos intensidad a partir del mes de abril (heladas, granizo, sequía y ola de calor). Quedará como una de las más tempranas de estos últimos 20 años. El invierno suave y seco provocó un brote temprano. La floración fue rápida y homogénea gracias a las condiciones climáticas perfectas (cálidas y secas) y a una presión parasitaria muy baja. Gracias a las importantes reservas de agua de 2021, la vid resistió bien la ola de calor y la sequía durante el verano. Dos tormentas bienvenidas en agosto permitieron que todas las variedades de uva terminaran su maduración perfectamente. Esta añada excesiva en su climatología ha producido grandes vinos tintos, equilibrados y armoniosos.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

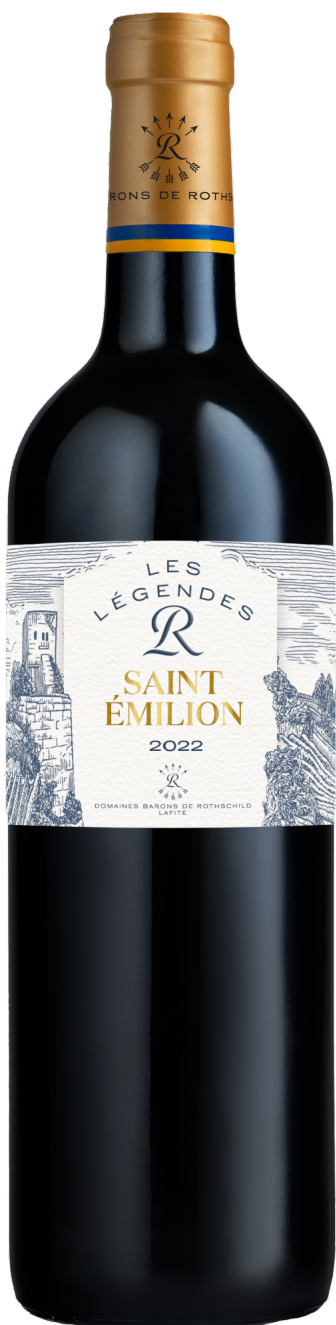
Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeleses: las uvas son despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación a una temperatura controlada de 30°C. Siguen tres semanas de maceración con remontajes 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

Hermoso color granate profundo.

La nariz, elegante y compleja, está dominada por aromas de bayas negras (mora, arándano) y notas sutilmente amaderadas (clavo de olor, vainilla).

El ataque en boca es amplio y suave. Evoluciona sobre taninos presentes y sedosos, con un final fresco y largo, con notas de tostado. Este vino mejorará aún más en los próximos 5 años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3,53

Acidez total: 3,41 g/l