BLASON DE L'ÉVANGILE 2023

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 : Las uvas seleccionadas para este vino provienen de viñedos plantados en lomas de suelos areno-franco-arcillosos que descansan sobre un subsuelo arcilloso. Estos suelos más livianos permiten que las raíces penetren a mayor profundidad donde encuentran un suministro de agua menos restrictivo. El vino proveniente de este terroir es suave y elegante, de estilo más liviano y frutal que el Grand Vin, lo que lo hace más fácil de beber en su juventud.

RESUMEN DE COSECHA

Las precipitaciones invernales, ligeramente superiores a la media, permitieron un inicio en buenas condiciones. Un episodio de heladas a principios de abril causó algunos daños poco significativos. El período vegetativo transcurrió bajo la suavidad característica de Burdeos. La segunda parte de la campaña se distinguió por importantes episodios tormentosos y una fuerte disparidad en la distribución de las precipitaciones según las zonas, lo que convirtió la añada en caprichosa desde el punto de vista fúngico (black rot/mildiu). Las condiciones sanitarias pusieron a prueba al equipo, acentuadas por una vegetación particularmente vigorosa en condiciones a veces tropicales, especialmente en junio. Los meses de julio y agosto ofrecieron unas condiciones estivales óptimas, favoreciendo un envero completo y dejando entrever un prometedor potencial cuantitativo. La primera semana de septiembre estuvo marcada por días secos y calurosos, casi caniculares, lo que desencadenó el inicio de la vendimia en nuestras parcelas de gravas con el fin de preservar una trama aromática fresca. La vendimia se prolongó durante tres semanas, apoyada por una generosa carga en la cepa y maduraciones progresivas según las zonas. Se llevó a cabo una rigurosa selección intra-parcelaria, especialmente en la meseta, con el objetivo de expresar plenamente cada entidad de terruño en nuestras cubas.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de cemento a temperatura controlada, durante la cual se llevan a cabo remontados ligeros para facilitar la extracción. Luego, el vino se deja en maceración, sin intervención externa. Al final de la maceración, el 80 % del vino se trasvasa a barricas de roble francés de un vino y el 20 % se coloca en cubas para la fermentación maloláctica, seguida de una crianza de aproximadamente 16 meses.

NOTAS DE CATA

Estructura fresca y floral.
La nariz se caracteriza por notas empolvadas que recuerdan agradablemente a la peonía.
En boca, se mantiene flexible y aérea, subrayando la identidad pomerolense de este vino. Un final lupulado aporta gran complejidad a esta matriz delicada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 95%, Cabernet franc 5%
Graduación : 13,5 % vol.
pH : 3,8
Acidez total : 2,7 g/l