



BLASON DE L'ÉVANGILE 2024

■ 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.

■ 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Graduación : 13,5 % vol.

