



MÉDOC 2017

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 Médoc, Bordeaux, Francia

La denominación Médoc se extiende a lo largo de la ribera izquierda del estuario de la Gironde, al norte de Burdeos.

Terruño : El Médoc tiene una ubicación excepcional y un terroir único. Las colinas de arcilla características de la región producen grandes vinos con un enorme potencial de envejecimiento. Los vinos provenientes de terroirs de suelos arcillosos y de componentes calcáreos son finos y elegantes y pueden ser apreciados en su juventud.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las tardías heladas que hicieron estragos en los viñedos de Burdeos y muchas otras regiones vitivinícolas de Francia y Europa el 27 y 28 de abril de 2017 tuvieron efectos devastadores en una cosecha que pasaría a la historia como la más modesta desde 1991. Afortunadamente, los vinos que se produjeron con las uvas de las propiedades que no se vieron afectadas por la sequía exhiben una calidad extraordinaria. Los vinos de la cosecha 2017 del Médoc dan prueba de refinamiento, equilibrio, un carácter fresco y oceánico y un paladar cargado de notas frutales y bien definidas.

■ 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. El tiempo total de maceración va de 2 a 3 semanas, a lo largo de las cuales se realizan suaves remontajes para ayudar a la extracción de los taninos y el color.

■ NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí. Nariz compleja y expresiva, con una agradable diversidad aromática en la que se combinan notas de cuero con fruta madura sobre un delicado fondo de madera.

Paladar elegante y bien equilibrado, con taninos sedosos que son antesala de un largo y especiado final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendimiento : 30 hL/ha

Graduación : 13 % vol.

pH : 3.66

Acidez total : 3.38 g/l