



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2020



■ 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

La temporada fue tan precoz en todas sus etapas que nos preparamos todo el año para cosechar temprano, es decir, desde finales de agosto. La vendimia fue la última fase de un año de preocupaciones constantes, en que pasamos de vigilar las temperaturas en la estación meteorológica a monitorear las vides, para detectar precozmente cualquier desarrollo de oídio. La última prueba a la que debimos hacer frente fue la tormenta del 15 de agosto y sus 100 mm de agua caída, que nos causaron gran inquietud, sin saber que se convertirían en una bendición. A finales de agosto, tanto el crecimiento como la madurez de las bayas parecían normales, sin embargo, al momento de degustarlas, sus aromas en extremo expresivos nos dieron una gran sorpresa. La lluvia de mediados de agosto vino a potenciar la maduración. La vendimia fue excelente y la etapa de fermentación avanzó muy bien. Los mostos revelan a un joven monstruo en ciernes, contenido, increíblemente elegante, pero disciplinado.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días. Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

Profundo color negro.

La nariz ofrece una amplia paleta de aromas intensos y bien definidos donde destacan frutos negros con un toque especiado como las moras y las cerezas negras sobre un fondo de sutiles notas de cacao y tabaco que acentúa la riqueza aromática de este vino. En boca, el ataque es frontal, denso y aterciopelado y va acompañado de taninos carnosos y potentes, lo que le confiere una estructura muy compleja, larga y extremadamente sabrosa. Un vino de gran equilibrio que se expresa con sutileza y representa fielmente las bondades de su año de cosecha.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 92%, Merlot 7%, Petit verdot 1%

Graduación: 12,5 % vol.

pH: 3,94

Acidez total: 3,35 g/l