



CHÂTEAU PEYRE-LEBADE 2013

El nombre Château Peyre-Lebade ha experimentado un verdadero renacer desde que la propiedad está en manos del Barón Edmond de Rothschild. No solo se replantó el viñedo completo, sino que también se renovaron las antiguas instalaciones y se construyeron otras nuevas. Château Peyre-Lebade es hoy una de las propiedades que controla el Barón Benjamin de Rothschild, hijo de Edmond y Domaines Barons de Rothschild (Lafite) tiene a su cargo la comercialización de los vinos.



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Haut-Médoc, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Una primavera de bajas temperaturas y muchas precipitaciones, principalmente en mayo y junio, retrasó el inicio del ciclo vegetativo de los viñedos y provocó una floración delicada, con racimos menos abundantes y poco compactos. En julio y agosto las temperaturas fueron más elevadas y se registraron pocas precipitaciones, mientras que en septiembre, el clima oceánico llevó a una maduración más bien tardía. Como consecuencia de ello, la vendimia solo se inició en octubre, no obstante, una selección rigurosa de las parcelas y de la fruta permitió alcanzar un nivel de calidad muy satisfactorio. La cosecha de 2013, con un rendimiento de 30 hl/ha, representa la menor producción obtenida desde las heladas del año 1991.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 12 a 16 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color: Hermosa capa color púrpura con ribete morado oscuro.

Nariz: Notas de frutos rojos muy frescos (ciruela, grosella negra y cereza), un toque floral de violetas y algo de caramelo, vainilla y regaliz proveniente de la madera.

Boca: Ataque fresco y gentil y una estructura tánica delicada con un final marcado por la pureza y la persistencia de la fruta. **Guarda:** Una cosecha con un potencial de guarda moderado, aproximadamente 6 años, que alcanzará su máximo potencial en 2015-2016.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Graduación: 13,5 % vol.