



CHÂTEAU DUHART-MILON 2012

■ 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: El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

El año 2012 estuvo marcado por condiciones climáticas nada fáciles en Bordeaux.

El invierno fue bastante clemente, sin embargo, la primavera y en especial el mes de abril fueron lluviosos y húmedos e incluso se registró una fuerte tormenta de granizo (24 de abril).

Dadas las condiciones predominantes, la fecundación fue difícil, tanto que se temió por la calidad de la fruta, de ahí que la labor de los viticultores fuera más determinante que nunca.

En los meses de junio y julio se alternaron temperaturas elevadas y humedad. Agosto, sin embargo, registró cierta estabilidad climática que permitió que las uvas maduraran sin tropiezos.

No obstante, una cierta heterogeneidad en el grado de madurez exigió grandes esfuerzos de selección de parte de nuestros equipos.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionadas para el grand vin. Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

■ NOTAS DE CATA

Notas de madera presentes y elegantes, pero no dominantes. La fruta es discreta, si bien se desarrolla en plenitud una vez que el vino se ha aireado.

Ataque imponente que luego cede su lugar a un cuerpo redondo y amplio con notas frescas, levemente especiadas y con suficiente vivacidad al final.

Un vino que ciertamente se beneficiará de 6 a 8 años de guarda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 62%, Merlot 38%

Rendimiento: 35 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.25 g/l