



CHÂTEAU L'EVANGILE 2010

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Luego de un invierno muy húmedo, a comienzos de abril llegó el buen tiempo trayendo consigo las condiciones ideales: un clima cálido y seco, reservas de agua garantizadas por lluvias esporádicas registradas en junio y septiembre y altas temperaturas combinadas con noches frescas que permitieron la lenta maduración de la fruta.

Tanto los Merlot como los Cabernet lograron así una calidad notable, si bien su rendimiento fue un tanto menor que en años anteriores como resultado de la escasez de precipitaciones que dominó los meses de verano. Una cosecha de gran calidad, excelente grado de madurez y taninos muy expresivos.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses, con un 70% en barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro, casi negro, con reflejos violeta. Nariz intensa, persistente, expresiva, muy madura y concentrada con notas de guinda, frambuesa y moka. El ataque es poderoso y concentrado, con taninos maduros y de gran densidad. Boca madura, untuosa y concentrada. Final muy sedoso que descansa en un agradable frescor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 88%, Cabernet franc 12%
Rendimiento: 31 hL/ha
Graduación: 15 % vol.
Acidez total: 3.85 g/l