



CHÂTEAU DUHART-MILON 2013

■ 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

Un invierno muy húmedo y frío provocó gran retraso en todos los procesos vitícolas. La brotación fue tardía y durante la floración –que se produjo 3 semanas más tarde que la fecha habitual en los últimos 50 años– reinó un clima caprichoso que tuvo como consecuencia problemas de cuaja y corrimiento que auguraron una cosecha menos abundante que lo normal. Luego, a fines de junio, el clima experimentó un cambio drástico que impuso el verano sin contemplaciones, con elevadas temperaturas, pero con una fuerte tendencia a las tormentas estivales (entre el 27 de julio y el 2 de agosto, dependiendo de los sectores).

A partir del 15 de septiembre el sol alternó con la lluvia, las uvas demoraron en madurar y si bien se logró recuperar un poco el retraso, a fines de septiembre la situación se tornó muy compleja cuando se constató un desarrollo explosivo de botritis. Comenzó entonces un frenesí de pruebas y de búsqueda de mano de obra para acelerar las labores de vendimia lo más posible. Afortunadamente, los equipos de selección realizaron una labor de lujo, a pesar de la dificultad de la cosecha. Se realizaron algunos ajustes a la secuencia habitual de cosecha en las parcelas de cepas tintas en función del efecto de la botritis y del potencial de las uvas para la producción de primer o segundo vino.

■ 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 seleccionada 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

Una vez que se ha aireado, el vino muestra una complejidad aromática marcada por notas de frutos rojos. Cuerpo estructurado desde el ataque y que se prolonga hasta el final, con taninos redondos y sedosos. Vino de guarda con excelente intensidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Rendimiento: 26 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.42 g/l