



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2009

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El inicio del año vitícola planteó diversas dificultades de manejo como resultado de las elevadas temperaturas y la marcada humedad que reinaron durante la primavera, lo que exigió estricta vigilancia de los viñedos para garantizar que no se vieran afectados por dichas condiciones climáticas.

El buen tiempo se estabilizó en junio y se mantuvo a lo largo de todo el verano. Sin embargo, con el buen tiempo también se produjo un déficit de precipitaciones que se vio interrumpido en julio, agosto y septiembre por lluvias intermitentes que fueron muy bien recibidas. El cielo soleado, las temperaturas cálidas sin excesos y las noches frescas han permitido que las uvas maduren lentamente, por lo cual la cosecha sólo se iniciará a fines del mes de septiembre.

Estas condiciones climáticas en extremo favorables y las vendimias en presencia de un sol radiante auguran un resultado que dará que hablar.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 a 20 meses con un 100% en barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Marcadas notas de frutos negros y regaliz en nariz. El ataque en boca es redondo, amplio, ya muy expresivo, sin embargo a poco andar se inhibe para mostrar toda su fuerza y carácter vivo. Si bien es muy joven, no oculta su gran energía, y su elegancia y complejidad ya resultan evidentes.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 82%, Merlot 17%, Petit verdot 1%

Rendimiento: 47 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

Acidez total: 3,38 g/l