



## CHÂTEAU DUHART-MILON 2010

### ■ 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 inicio del año vitícola estuvo marcado por un invierno frío y relativamente lluvioso, condiciones que posteriormente provocarían una brotación un tanto más tardía que en 2009, es decir hacia mediados de abril. No obstante, la escasez de lluvia y los días soleados que predominaron en abril resultaron especialmente beneficiosos para el desarrollo de los viñedos.

Los meses de mayo y junio se caracterizaron por episodios alternados de lluvia y días soleados. Posteriormente, las bajas temperaturas que se registraron en el mes de junio afectaron la floración de las parras de Merlot y provocaron problemas de cuaja y corrimiento.

Afortunadamente, el mes de julio fue muy seco (con precipitaciones de menos de 20 mm) y las temperaturas fueron más bien elevadas, combinación que permitió a los viñedos compensar el retraso registrado durante la floración.

Finalmente, en agosto y septiembre predominaron excelentes temperaturas durante el día, noches frescas y ausencia de precipitaciones, lo que permitió a las bayas alcanzar lentamente la plena maduración.

### ■ 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

Vino delicado, de taninos que en un comienzo se muestran suaves para después adquirir gran fuerza. Paladar estructurado y de bella intensidad. Final bastante redondo y preciso.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Cabernet sauvignon 63%, Merlot 37%

**Rendimiento:** 47 hL/ha

**Graduación:** 13,5 % vol.

**Acidez total:** 3.52 g/l