CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2012

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

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 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 desde fines de septiembre.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración para cada cuba según el origen de la parcela y el nivel de madurez de los taninos

NOTAS DE CATA

Si bien la nariz no muestra gran expresividad, las notas de fruta aparecen dominadas por la madera. En boca, la estructura es firme y densa, pero luego el vino se abre para demostrar un sobresaliente equilibrio. Aunque el final tiene gran densidad, los taninos son livianos como el aire. Prolongado final y excelente persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 91%, Merlot 8,50%, Petit verdot 0,50%
Rendimiento : 40 hL/ha
Graduación : 12.5 % vol.
Acidez total : 3.33 g/l