



CHÂTEAU L'EVANGILE 2011

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El año 2011 se caracterizó por un invierno y un comienzo de primavera muy secos. Con apenas 150 mm de lluvia acumulados en los cinco primeros meses del año, el 2011 fue todo un récord. Las elevadas temperaturas que se registraron en abril, mayo y junio aceleraron el crecimiento de las parras y las primeras flores aparecieron a comienzos de mayo, algo nunca o rara vez visto.

En julio las temperaturas fueron menos elevadas, lo que dio un descanso los viñedos y les permitió prepararse para un mes de agosto excepcionalmente tórrido (la media fue de nada menos que 31°C). Lo anterior adelantó la cosecha unos 15 días y las uvas alcanzaron una calidad y taninos extraordinarios.

Los Merlot produjeron fruta rica y densa, aun cuando la escasez de lluvias durante el verano redujo considerablemente los volúmenes de cosecha. Por su parte, los Cabernet entregaron bayas pequeñas de piel gruesa, pero de excelente calidad.

■ 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, intenso, con reflejos violeta. Nariz intensa, persistente, expresiva, muy madura y concentrada con notas de guinda y grosella negra. El ataque es denso y concentrado, con taninos muy maduros y de gran potencia. El paladar es maduro y graso, con un final sedoso potenciado por la gran calidad de sus taninos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 94%, Cabernet franc 6%

Rendimiento: 33 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

Acidez total: 3,75 g/l