



CARRUADES DE LAFITE 2012

■ 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: Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ 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

18 meses en barricas (10% de primer uso) provenientes de la tonelería de Domaines

■ NOTAS DE CATA

Nariz distintiva producto de la complejidad floral e impetuosa de este vino. En boca se muestra equilibrado desde el ataque. Luego, sus expresivas notas dan paso a una muy lograda estructura de buena persistencia, carácter vivo y toques de madera.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 56%, Merlot 38%, Cabernet franc 3,50%, Petit verdot 2,50%

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 12,5 % vol.

Acidez total: 3,39 g/l