



## CARRUADES DE LAFITE 2018

### ■ 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

En la víspera de las celebraciones del 150 aniversario de la adquisición de Château Lafite por parte de la familia Rothschild, nuestros equipos se enfrentaron a grandes retos debido a las caprichosas condiciones meteorológicas.

De diciembre a julio, las lluvias incesantes aumentaron el riesgo de oídio y granizo. El verano sólo comenzó en realidad a mediados de julio con temperaturas muy elevadas, a veces extremas, que ayudaron a restaurar la salud de las vides y nos pusieron en la senda hacia una gran cosecha.

Se tomaron nuevas medidas para mejorar la selección de los lotes en el viñedo de Carruades para la cosecha 2018. Se realizaron todos los esfuerzos posibles por alcanzar mayor precisión y potencial en la mezcla final.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Carruades de Lafite se elabora según el método tradicional de Burdeos. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de madera, cemento y acero inoxidable. Dependiendo de las características específicas de cada cuba, se realizan remontajes para favorecer la suave extracción de taninos. La maceración toma un total de 20 días.

Después de la fermentación maloláctica el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac donde permanece durante unos 16 meses.

### ■ NOTAS DE CATA

Hermoso color oscuro.

A pesar de haberse embotellado recientemente, la nariz revela gran complejidad y una sorprendente frescura.

Inicialmente discreto, el paladar desarrolla un excelente cuerpo y personalidad con taninos precisos y armoniosos. El Cabernet Franc, que cumple un papel fundamental en la mezcla, aporta una frescura vital a esta cosecha. Si bien este vino desplegará todos sus atributos en los próximos 10 años, su potencial de guarda es mucho mayor.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Cabernet sauvignon 56,50%, Merlot 38%, Cabernet franc 5,50%

**Graduación:** 13,5 % vol.

**pH:** 3.70

**Acidez total:** 3.65 g/l