



BLASON DE L'ÉVANGILE 2021

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

La denominación Pomerol se encuentra en una meseta ubicada en la orilla derecha del Río Dordoña, unos 40 km al noreste de Burdeos.

En Pomerol, el Merlot es el soberano absoluto. Los célebres suelos arcillosos de Pomerol permiten a esta cepa expresarse como en ningún otro lugar del mundo.

Terruño: Las uvas seleccionadas para este vino provienen de viñedos plantados en lomas de suelos arenofranco-arcillosos que descansan sobre un subsuelo arcilloso. Estos suelos más livianos permiten que las raíces penetren a mayor profundidad donde encuentran un suministro de agua menos restrictivo. El vino proveniente de este terroir es suave y elegante, de estilo más liviano y frutal que el Grand Vin, lo que lo hace más fácil de beber en su juventud.

■ RESUMEN DE COSECHA

2021 fue un año de clima atlántico, y nuestras parcelas de maduración más temprana, de gran terruño arcilloso y de grava, fueron nuestros mejores aliados en la búsqueda del equilibrio. Frescura de sabores, sobre todo en el Cabernet Franc, ¡que alcanzó un porcentaje récord en la mezcla! Un episodio de heladas en primavera, con un tiempo caprichoso. Esta primera añada con certificación ecológica nos ha permitido progresar frente a los riesgos climáticos, especialmente en las uvas Merlot, y aprender a reaccionar con mayor eficacia.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en cubas de cemento con temperaturas controladas, durante la cual se realizan suaves remontajes periódicos para favorecer la extracción de los componentes fenólicos. Posteriormente, el vino se deja macerar sin intervención alguna.

■ NOTAS DE CATA

El color es brillante con reflejos rubí.

La nariz es fina y deliciosa, con un perfil delicado subrayado por notas de bayas rojas.

En boca destaca por su estructura especiada y resinosa, con un final suave que completa la panoplia de un vino encantador.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 84%, Cabernet franc 16%

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.66

Acidez total: 3.12 g/l