



CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU 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: El viñedo de L'Évangile comprende 22 hectáreas ubicadas en el corazón de la meseta de Pomerol donde comparte los mejores terroirs de la denominación con dos prestigiosas propiedades. En este lugar, producto de un misterio de la geología, los pesados suelos de arcilla verde descansan sobre un lecho de gravas. Estos suelos de calidad superior son la cuna del gran Merlot y del secreto de la potencia y profundidad extraordinarias de Château L'Évangile.

■ 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 tiene lugar en cubas de cemento a temperatura controlada durante unos 10 días. Los tiempos de remontado y maceración se adaptan a cada cuba, en función del terruño y de la madurez de los taninos. El tiempo total de maceración oscila entre 21 y 25 días. Tras la maceración, el vino se traslada a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y envejecer durante 18 meses. Las barricas se fabrican en la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild Lafite de Pauillac.

■ NOTAS DE CATA

A imagen de la añada, l'Évangile encarna sobriedad y elegancia. La nariz abre con notas de pimienta que se mezclan con pequeños frutos negros, un suave equilibrio entre especias y frescor.

En boca, nos sorprende con un ataque floral cincelado que rápidamente alcanza una notable densidad apoyada en una estructura tánica sedosa. Armonía a imagen de un vino de estilo refinado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 69%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 1%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.61

Acidez total: 3.16 g/l