



CHÂTEAU L'EVANGILE 2016

■ 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

Un año que comenzó con bastantes precipitaciones y temperaturas agradables y que con el paso de los meses se transformó en un año excepcional.

El invierno de 2016 efectivamente ha pasado a la historia como el más cálido y más lluvioso del que se tenga registro. La brotación se produjo a fines de marzo y la floración media el 5 de junio. El verano fue caluroso y seco. Por fortuna, las reservas de agua acumuladas durante el invierno permitieron a los viñedos hacer frente a la escasez de lluvias, sin embargo los rendimientos fueron bastante reducidos. Las uvas alcanzaron la madurez en septiembre con muy buenas condiciones de temperatura, pocas precipitaciones y noches frescas que permitieron conservar el frescor de la fruta y que tuvieron como consecuencia una cosecha memorable.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

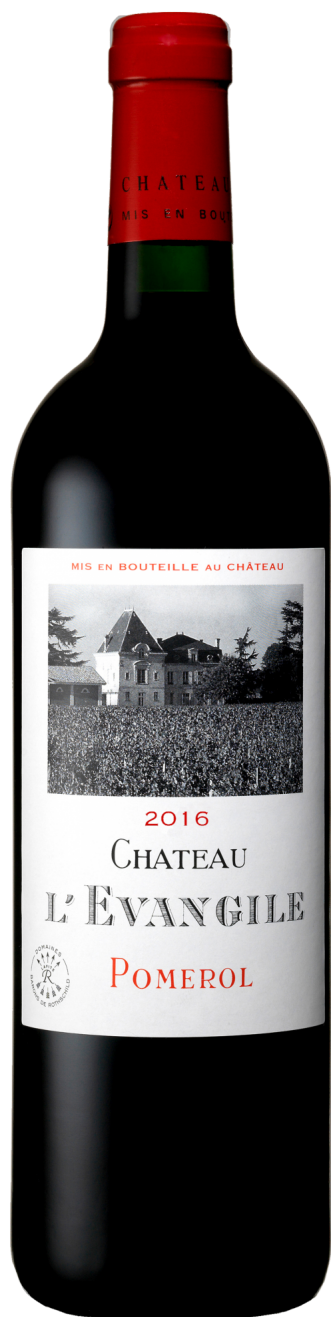
La fermentación alcohólica toma un promedio de 10 días y se realiza en cubas de cemento a temperatura controlada. Los remontajes y los tiempos de maceración se adaptan a cada cuba, dependiendo del terroir de origen de las uvas y de la madurez de sus taninos. La maceración toma un total de 27 días en promedio para el Merlot y 28 días para el Cabernet Franc.

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses, con un 70% en arricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro y profundo con marcados reflejos violeta.

La nariz es intensa, profunda y potente, con notas de frutos negros frescos y una delicada mezcla de especias y pan tostado. El ataque en boca es amplio y generoso. El paladar es de gran cuerpo, sedoso y con taninos equilibrados. La perfecta madurez de los taninos y su suave extracción durante la elaboración otorgan al vino un delicioso final aterciopelado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 92%, Cabernet franc 8%

Rendimiento: 28 hL/ha

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.74

Acidez total: 3.40 g/l