



## CHÂTEAU DUHART-MILON 2015

### ■ 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:** El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

El inicio del invierno fue templado y seco y no fue hasta fines de enero que se instalaron los fríos y las lluvias necesarios para los viñedos. Como es habitual, la floración se produjo a comienzos de abril y los viñedos de desarrollaron sin demora, alentados por buenas reservas de agua y un clima templado. La floración comenzó de manera precoz y homogénea en junio, prometedor signo para la cosecha.

La influencia ejercida por el océano y el estuario permitió atenuar de cierta forma las elevadas temperaturas del verano. Si bien las precipitaciones se mantuvieron mayoritariamente ausentes, las lluvias de agosto hicieron descender las temperaturas a los niveles necesarios para la pinta y para una maduración perfecta. Las condiciones fueron óptimas para la vendimia, lo que permitió cosechar la mejor fruta de cada parcela.

Cosecha: Merlot: entre el 17 y el 23 de septiembre; Cabernet Sauvignon: entre el 28 de septiembre y el 6 de octubre

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionada para el grand vin. Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

### ■ NOTAS DE CATA

Al momento del embotellado abril de 2017:

Color rojo granate oscuro.

Nariz intensa, con agradables toques de regaliz. Excelente equilibrio entre las notas de madera provenientes de las barricas nuevas y los aromas a fruta fresca.

En boca, el vino evoluciona y se expresa sin demora. El paladar constante y equilibrado da paso a un final largo donde predominan las notas de cereza.

Muy buen potencial de guarda.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Cabernet sauvignon 73%, Merlot 27%

**Rendimiento:** 44 hL/ha

**Graduación:** 12.5 % vol.

**Acidez total:** 3.36 g/l