

SAGA

SAGA PAUILLAC 2015

Elaborada por el equipo de Domaines Barons de Rothschild (Lafite) con el mismo cuidado y pasión que sus grand cru, la línea Saga es la perfecta invitación para conocer distintos terroirs y estilos de vinos de Burdeos.



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por una brotación más bien tardía y una floración rápida y homogénea que se desarrolló en condiciones muy favorables (escasas precipitaciones y temperaturas superiores al promedio). El mes de julio se destacó por sus elevadas temperaturas, incluido un periodo de intenso calor registrado entre el 30 de junio y el 6 de julio, y por su baja pluviometría (al igual que en 2010, el total de precipitaciones fue de 20 mm). En cambio, el mes de agosto fue bastante lluvioso (90 mm en promedio) respecto de la norma registrada en los quince años anteriores. La pinta, a fines de julio y principios de agosto, fue rápida y homogénea. Para Burdeos, la cosecha 2015 fue muy satisfactoria y estuvo marcada por una cierta heterogeneidad producto de las precipitaciones desiguales de los meses de agosto y septiembre.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tradicional, en cubas de acero inoxidable

■ NOTAS DE CATA

Color: púrpura profundo, con matices color ladrillo.

Nariz: fina, elegante y compleja, dominada por notas de vainilla y cacao. Al agitarlo aparecen aromas de frutos negros y especias.

Boca: amplia y expresiva, con taninos presentes pero sedosos y fresco final marcado por notas mentoladas y especiadas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Rendimiento : 45 hL/ha

Graduación : 12.5 % vol.

pH : 3.52

Acidez total : 3.77 g/l