



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2017

■ 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: Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe.

El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno bastante templado, el 26 y 27 de abril, en plena primavera, se registraron dos noches de heladas severas que causaron grandes daños a los viñedos de Burdeos. Milagrosamente, Lafite salió ileso. Después de ese episodio, las condiciones se volvieron excelentes, con temperaturas más altas de lo normal y lluvias equilibradas y bien espaciadas. La floración fue temprana y a mediados de junio el fruto había cuajado casi dos semanas antes de lo habitual. Después de algunas lluvias bastante fuertes a finales de junio, las temperaturas se mantuvieron levemente por debajo de la media durante el resto del verano. Esto permitió una maduración lenta y constante de las uvas desde la mitad de la pinta (periodo en que las uvas cambian de color) hasta mediados de septiembre, cuando comenzaron las cosechas. Un último período de lluvias del 10 al 20 de septiembre interrumpió las condiciones climáticas hasta entonces perfectas pero no tuvo incidencia en la calidad de las uvas. Los vinos confirmaron un gran potencial y un carácter bastante clásico.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días. Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color oscuro. La nariz aún discreta deja ver su enorme potencial aromático y anuncia lo que vendrá. Aromas muy frescos y delicadas notas de cedro y menta.

Intenso y vibrante en el paladar, da la impresión de tener contenido un enorme poder. A pesar de su juventud, este vino presenta un carácter muy armonioso en el que ya se pueden apreciar las cualidades de un gran Lafite, donde finura y concentración se combinan a la perfección.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 97%, Merlot 2,50%, Petit verdot 0,50%

Rendimiento: 38.75 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.68

Acidez total: 3.63 g/l