



CHÂTEAU DUHART-MILON 2018

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

En la víspera de las celebraciones del 150 aniversario de la adquisición de Château Lafite por parte de la familia Rothschild, nuestros equipos se enfrentaron a grandes retos debido a las caprichosas condiciones meteorológicas. De diciembre a julio, las lluvias incesantes aumentaron el riesgo de oídio y granizo. El verano sólo comenzó en realidad a mediados de julio con temperaturas muy elevadas, a veces extremas, que ayudaron a restaurar la salud de las vides y nos pusieron en la senda hacia una gran cosecha. En comparación con Lafite, el terroir de Duhart-Milon resultó ser más seco en 2018 para el Cabernet Sauvignon, pero el terroir de Merlot es más arcilloso, lo que respondió de dos maneras distintas a las condiciones meteorológicas. El Cabernet Sauvignon sufrió una falta de agua durante el verano, pero algunas lluvias del 28 de agosto y del 5 de septiembre ayudaron a restablecer el equilibrio de las uvas y permitieron que maduraran correctamente. El terroir más arcilloso del Merlot demostró ser particularmente adecuado para la cosecha y permitió obtener algunos de los mejores Merlot vistos en Duhart: un resultado prometedor para nuestro Grand Vin, que siempre contiene una proporción considerable de Merlot.

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

Hermoso color rojo oscuro con destellos negros.

La nariz sigue cerrada pero presenta todas las características de un magnífico potencial aromático. La profundidad, la complejidad y las notas de roble ya están perfectamente integradas.

El ataque en boca es suave y aterciopelado. Luego, gradualmente, con la misma suavidad, el vino invade la boca, revelando de manera progresiva su carácter fresco, típico del terroir de maduración tardía de Duhart-Milon. Un vino muy denso con taninos apretados y delicados que crean una excelente longitud en el paladar. Todas las cualidades necesarias para un futuro muy prometedor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%

Rendimiento: 37.50 hL/ha

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.84

Acidez total: 3.15 g/l