

Légende

LÉGENDE BORDEAUX ROUGE 2017

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

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Bordeaux, Francia

Légende Bordeaux rouge proviene de la región Entre-deux-Mers.

Terruño : Nuestro viñedo de Entre-deux-Mers se encuentra en las laderas de cerros ubicados entre dos ríos al sudeste de Burdeos, el Dordoña y el Garona. Este vasto territorio ofrece una interesante diversidad de terroirs y suelos que van desde calcáreos y arcillosos, ideales para el Merlot, hasta laderas de gravas bien expuestas que resultan muy propicios para el Cabernet Sauvignon.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las tardías heladas que hicieron estragos en los viñedos de Burdeos y muchas otras regiones vitivinícolas de Francia y Europa el 27 y 28 de abril de 2017 tuvieron efectos devastadores en una cosecha que pasaría a la historia como la más modesta desde 1991. Afortunadamente, los vinos que se produjeron con las uvas de las propiedades que no se vieron afectadas por la sequía exhiben una calidad extraordinaria. Los vinos tintos de la cosecha 2017 de Burdeos dan prueba de refinamiento, equilibrio, un carácter fresco y oceánico y un paladar cargado de notas frutales y bien definidas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino ha sido elaborado de acuerdo con métodos tradicionales, en estanques de acero inoxidable y en condiciones de temperatura controlada. Al proceso de fermentación alcohólica siguieron 15 días de maceración a una temperatura de 28°C que permitió la suave extracción de colores y taninos.

■ NOTAS DE CATA

Légende Bordeaux rouge exhibe suaves aromas provenientes de su paso por barrica que favorecen el equilibrio entre fruta y madera.

Su color es un hermoso rojo carmesí y la nariz ofrece una amplia paleta aromática en que las notas de frutos rojos y moras se combinan con toques de torrefacción a moka y tostado provenientes de su crianza en barrica. En boca, el vino es generoso y equilibrado, de agradable frescura y un largo y delicioso final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Rendimiento : 35 hL/ha

Graduación : 12 % vol.

pH : 3.20

Acidez total : 3.51 g/l