



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2015

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ 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 23 de septiembre y el 6 de octubre; Cabernet Franc: el 28 y 29 de septiembre

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vinificación: se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración de cada cuba según el origen de la parcela y el nivel de madurez de los taninos.

Fermentación alcohólica: en cubas de madera, cemento y acero inoxidable con temperatura controlada

Fermentación maloláctica: en cubas de madera, cemento y acero inoxidable

Guarda: 20 meses en barricas de primer uso provenientes de la tonelería de Domaines

■ NOTAS DE CATA

(Al momento del embotellado, junio 2017)

Color muy oscuro con reflejos violeta.

La nariz es aún discreta dado el poco tiempo transcurrido desde el embotellado, pero ya augura profundidad y excelente complejidad. El vino exhibe aromas a fresa fresca y tabaco, estas últimas muy bien integradas con la madera.

El ataque en boca es amable pero potente y el vino evoluciona hasta alcanzar su máxima plenitud.

Sin ninguna agresividad, avanza con armonía hasta un largo final.

Si bien esboza tímidamente su potencial, habrá que esperar unos años para disfrutarlo en todo su esplendor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 91%, Merlot 9%

Rendimiento: 46 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.60 g/l