



CHÂTEAU DUHART-MILON 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: 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

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. Cinco hectáreas se vieron afectadas entre las zonas más frías del viñedo de Duhart-Milon.

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 periodo 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

Moulin de 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 oscuro con destellos negros y violeta.

Nariz muy fina, delicada y compleja a pesar de la juventud del vino. Las notas de madera y tostado están en perfecta armonía con la frescura del vino, dejando en evidencia un proceso de guarda manejado por manos expertas.

El ataque en boca es puro y delicado. Si bien en un principio se muestra poco expresivo, el vino gradualmente se apodera del paladar con espectacular volumen pero sin rudeza, creando una sensación de potencia pero a la vez de sutileza. El vino adquiere mayor densidad hacia el final del paladar medio.

Un Cabernet Sauvignon de largo final y sublime equilibrio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 76%, Merlot 24%

Rendimiento: 33.50 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.80

Acidez total: 3.20 g/l