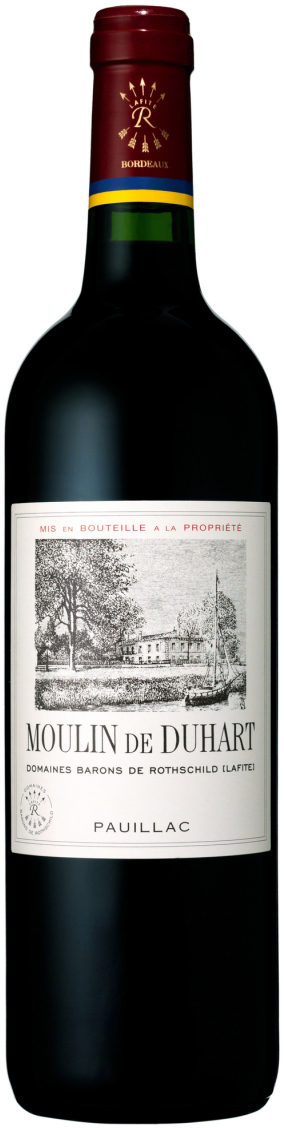
MOULIN DE DUHART 2012



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

El año 2012 estuvo marcado por condiciones climáticas nada fáciles en Bordeaux.
El invierno fue bastante clemente, sin embargo, la primavera y en especial el mes de abril fueron lluviosos y húmedos e incluso se registró una fuerte tormenta de granizo (24 de abril).
Dadas las condiciones predominantes, la fecundación fue difícil, tanto que se temió por la calidad de la fruta, de ahí que la labor de los viticultores fuera más determinante que nunca.
En los meses de junio y julio se alternaron temperaturas elevadas y humedad. Agosto, sin embargo, registró cierta estabilidad climática que permitió que las uvas maduraran sin tropiezos.
No obstante, una cierta heterogeneidad en el grado de madurez exigió grandes esfuerzos de selección de parte de nuestros equipos.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 30°C y posteriormente se realiza el proceso de maceración que se extiende por tres semanas, durante las cuales se efectúan remontajes periódicos con el objeto de garantizar una extracción suave y progresiva de taninos.
Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de primer o segundo uso donde permanece por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Nariz bastante expresiva, con dejos de frutos rojos que no se dejan dominar por la madera.
Luego de un ataque redondo y equilibrado, el vino se inhibe y se muestra más sencillo. El final es muy agradable, con mucha fruta, si bien no muy prolongado.
Un vino bien logrado que alcanzará su mayor potencial en 3 a 5 años.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 53%, Merlot 47%
Rendimiento : 35 hL/ha
Graduación : 12.5 % vol.
Acidez total : 3.22 g/l