



CARRUADES DE LAFITE 2022

■ 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: Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada comienza con algunas alertas de heladas, incluida una helada negra el 7 de abril que lleva temperaturas de -4/-5°C en las zonas de Brèdes y Carruades. Afortunadamente, se observa poco daño, ya que los Merlot podados tarde están en la etapa de una hoja y los Cabernet apenas han brotado o no han salido. Luego sigue un mes de abril bien regado, con un buen comienzo del crecimiento vegetativo, y un mayo más bien seco, con vigilancia sobre el mildiú. La floración comienza a finales de mayo, con un crecimiento de la vegetación más rápido de lo habitual. Junio es muy lluvioso (110mm), lo que genera una alta presión sanitaria que se controla bien. Luego, un largo período de sequía elimina el mildiú y somete a las viñas viejas a un fuerte estrés hídrico a partir de mediados de agosto. Olas de calor puntuales, desde principios de julio, queman ciertas parcelas y los episodios siguientes destruyen parte de las plantaciones del año y algunas cepas viejas menos vigorosas. La vendimia comienza el 1 de septiembre. Se lleva a cabo en buenas condiciones y la cosecha resulta de muy alta calidad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Carruades de Lafite se elabora según el método tradicional de Burdeos. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de madera, cemento y acero inoxidable. Dependiendo de las características específicas de cada cuba, se realizan remontajes para favorecer la suave extracción de taninos. La maceración toma un total de 20 días.

Después de la fermentación maloláctica el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac donde permanece durante unos 16 meses.

■ NOTAS DE CATA

La nariz, sorprendentemente expresiva, desprende una gran energía. Está dominada por grosella negra y frambuesa, finamente tallada con notas mentoladas.

En boca, el vino da mucho, instantáneamente, pero no se detiene ahí. Es muy presente, opulento y sedoso.

Un vino completo con un final lleno de elegancia. Un vino lleno de promesas con un gran futuro por delante.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 53%, Merlot 40%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 3%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,71

Acidez total: 3,7 g/l