



BLASON DE L'ÉVANGILE 2022

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

La denominación Pomerol se encuentra en una meseta ubicada en la orilla derecha del Río Dordoña, unos 40 km al noreste de Burdeos. En Pomerol, el Merlot es el soberano absoluto. Los célebres suelos arcillosos de Pomerol permiten a esta cepa expresarse como en ningún otro lugar del mundo.

Terruño : Las uvas seleccionadas para este vino provienen de viñedos plantados en lomas de suelos arenofranco-arcillosos que descansan sobre un subsuelo arcilloso. Estos suelos más livianos permiten que las raíces penetren a mayor profundidad donde encuentran un suministro de agua menos restrictivo. El vino proveniente de este terroir es suave y elegante, de estilo más liviano y frutal que el Grand Vin, lo que lo hace más fácil de beber en su juventud.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un año temprano y seco, con reservas de agua incompletas en los suelos desde el inicio de la temporada. Un episodio de helada importante golpeó en la noche del 4 al 5 de abril, pero los esfuerzos humanos y técnicos permitieron limitar los daños. La primavera estuvo marcada por una sequía histórica, limitando el desarrollo vegetativo de la planta. Después de la floración a mediados de junio, un acumulado de aproximadamente 80 mm de lluvia permitió una buena respiración en esta añada seca. En total, 21 días de ola de calor durante el período primaveral y estival, caracterizados por condiciones de temperaturas secas y muy elevadas, donde fue necesario adaptarse. A pesar de todo, algunas vides mostraron una resistencia increíble. Al probar las primeras uvas, se tomó la decisión histórica de cosechar primero las bayas orientadas hacia el oeste para seleccionar las uvas más maduras, y luego las orientadas hacia el este para aquellas con una matriz de frutos frescos. Deliberadamente, los Cabernet se cosecharon temprano para mantener la frescura para la mezcla final. Las selecciones intra-parcelarias también fueron cruciales para elegir con la mayor precisión posible las uvas en su punto óptimo de madurez. En la bodega, las maceraciones pre-fermentativas en frío permitieron capturar una fruta fresca, con tiempos de maceración más cortos y suaves para evitar extraer la dureza de los taninos. Los Merlots plantados en grava profunda resultaron invaluable para esta añada 2022.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de cemento a temperatura controlada, durante la cual se llevan a cabo remontados ligeros para facilitar la extracción. Luego, el vino se deja en maceración, sin intervención externa. Al final de la maceración, el 80 % del vino se trasvasa a barricas de roble francés de un vino y el 20 % se coloca en cubas para la fermentación maloláctica, seguida de una crianza de aproximadamente 16 meses.

■ NOTAS DE CATA

El Blason es encantador y vivo, que se abre a un paladar jugoso lleno de golosina. Posee todas las cualidades de un Pomerol, seduciendo con la madurez de su fruta y la finura de sus taninos, complementados por una elegante estructura especiada



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 81%, Cabernet franc 19%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,8

Acidez total : 2,5 g/l