



MOULIN DE DUHART 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: 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

La añada comenzó con algunos episodios de heladas en abril, pero los daños fueron limitados gracias al inicio tardío de los Merlot y Cabernet. Abril, marcado por buenas precipitaciones, permitió un buen crecimiento vegetativo. La floración comenzó a finales de mayo con un rápido crecimiento de la vid, mientras que junio trajo fuertes lluvias, creando una importante presión de mildiú, que fue bien controlada. Un largo período de sequía, junto con las olas de calor de julio, sometió a las viñas viejas a un fuerte estrés hídrico a mediados de agosto. La vendimia, finalizada el 27 de septiembre, reveló un perfil inusual para Duhart-Milon, con Cabernet mostrando una profundidad y riqueza sorprendentes.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de los grandes vinos de Médoc, que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25°C y le siguen unos 10 días de maceración. Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de dos años donde completa un período de crianza de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Nariz discreta que se abre al agitar, revelando notas de mora y regaliz delicadamente realizadas por un toque de vainilla.

En boca, los aromas descubiertos en nariz se manifiestan inmediatamente. El ataque es dinámico, el paladar medio muy goloso, con cuerpo. Rápidamente da paso a la riqueza y concentración de la añada.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 87%, Cabernet sauvignon 13%
Graduación: 13,5 % vol.
pH: 3,75
Acidez total: 3,35 g/l