



CHÂTEAU L'EVANGILE 2015

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Un año de condiciones ideales. Luego de un invierno bastante templado, el viñedo inició su ciclo vegetativo a comienzos de abril. La primavera trajo consigo temperaturas agradables y una que otra lluvia. La floración se produjo en forma rápida y homogénea, lo que hizo presagiar una abundante cosecha. En verano, las temperaturas superaron con creces el promedio de julio, con algunos chubascos muy oportunos que dieron tregua al viñedo. El mes de agosto fue muy caluroso, prolongándose el buen tiempo hasta el mes de septiembre. Las lluvias acaecidas justo antes de la vendimia permitieron a las uvas alcanzar una perfecta madurez, logrando una cosecha excepcional.

La cosecha del Merlot tuvo lugar entre el 15 de septiembre y el 5 de octubre, en tanto que la del Cabernet Franc se desarrolló entre el 29 de septiembre y el 5 de octubre.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Rendimiento: 32,5 hl/ha

Vinificación: se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración de cada cuba según el origen de la parcela y el nivel de madurez de los taninos

Fermentación alcohólica: en promedio, 10 días en cubas de cemento con temperaturas controladas

Duración de la maceración: En promedio, 27 días para los Merlot y 28 días para los Cabernet Franc

Fermentación maloláctica: 100% en barricas de primer uso

Guarda: 18 meses en barricas de primer uso provenientes de la tonelería de Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

Fecha de embotellado: 15 y 16 de mayo de 2017

Grado alcohólico: 15.5 % vol.

■ NOTAS DE CATA

NOTAS DE CATA (al momento del embotellado)

Color denso y profundo con reflejos violeta. Gran expresividad aromática marcada por frutos negros y sutiles notas de pan tostado. Paladar firme y equilibrado, con gran cuerpo y buena estructura tánica. Final persistente, taninos maduros y gran delicadeza gracias a la calidad sorprendente de las uvas de esta cosecha excepcional.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 84%, Cabernet franc 16%

Rendimiento: 32.5 hL/ha

Graduación: 15.5 % vol.

Acidez total: 3.10 g/l