



CARRUADES DE LAFITE 2016

■ 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

El clima en 2016 fue extraordinariamente homogéneo en Burdeos, lo que tuvo como resultado una cosecha de gran calidad en toda la región.

La brotación se produjo prácticamente en la fecha habitual aun cuando la primavera fue más bien lluviosa y fría. De hecho, en junio predominaron los días nublados y las bajas temperaturas, sin embargo, la floración se desarrolló en buenas condiciones. El verano fue caluroso y muy seco, casi demasiado seco a principios de septiembre, lo que en algunos casos afectó la maduración de las uvas.

El extraordinario terroir de Lafite hizo frente y salió airoso de las difíciles condiciones de estrés hídrico que predominaron hasta la llegada de la tan esperada lluvia el 13 de septiembre.

Lo anterior generó condiciones ideales para que las uvas alcanzaran un óptimo grado de maduración.

■ 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

Hermoso color rojo oscuro con destellos violeta. Nariz elocuente y atractiva, con aromas de frutos rojos donde predominan las notas de cereza. Se perciben también aromas a tabaco, muy inusuales en esta etapa del proceso de envejecimiento.

En boca, el vino se abre sin demora, lo que constituye una característica distintiva de los Carruades dada la predominancia del Merlot. Rápidamente adquiere gran cuerpo y extraordinario equilibrio. Las cuatro cepas –Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot– se complementan a la perfección para ofrecer un paladar medio agradable y de excelente estructura.

El final es excepcionalmente refinado, con notas minerales y un leve dejo de sal.

Habrà que ser paciente puesto que mostrarà todo su esplendor dentro de 10 a 15 años o incluso más



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 49%, Cabernet sauvignon 44%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

Rendimiento: 41 hL/ha

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.54 g/l

Acidez total: 3.51 g/l