



CHÂTEAU L'EVANGILE 2014

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

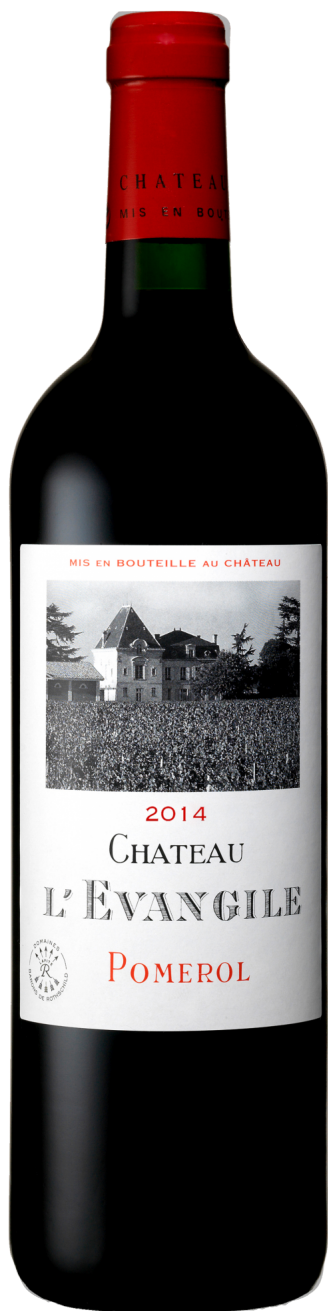
Gracias a un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, el ciclo vegetativo se inició dos semanas antes de lo habitual en Bordeaux, por lo que la brotación se produjo en una fecha bastante inusual, es decir, a mediados de marzo. Abril fue caluroso, sin embargo, mayo se presentó bastante húmedo y frío, con excepción de algunos días en que las temperaturas aumentaron significativamente. Una floración sin contratiempos a comienzos de junio permitía ya augurar una cosecha temprana y de excelente calidad. No obstante, el ritmo de avance logrado gracias a las condiciones climáticas anteriores se vio frenado como resultado de una alternancia de lluvias y días calurosos en el mes de julio y de días nublados y bastante fríos en agosto. El verano indio que se instaló hacia fines de agosto trajo consigo días calurosos y ausencia de lluvias que se prolongaron hasta fines de octubre. De hecho, el mes de septiembre fue el más caluroso en casi un siglo. La cosecha obtenida es de excelente calidad gracias a las temperaturas inusualmente altas y las favorables condiciones que permitieron que las uvas alcanzaran un óptimo nivel de maduración durante septiembre y octubre.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

18 meses en barricas provenientes de la tonelería de Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

■ NOTAS DE CATA

Color negro, profundo, con reflejos violeta. Nariz muy intensa, dominada por frutos negros (guinda y grosella negra), con frescas notas de moka y pan tostado. El ataque en boca es potente, denso y estructurado. En el paladar, el vino es sedoso y sus taninos corpulentos y equilibrados. El final es de gran densidad y de textura muy aterciopelada gracias a la madurez y al cuerpo de los taninos. Una cosecha muy bien lograda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 87%, Cabernet franc 13%
Rendimiento: 31 hL/ha
Graduación: 14 % vol.
Acidez total: 3.40 g/l