



SAINT-EMILION 2018

Bordeaux es un lugar único y acogedor con muchas facetas, al igual que los vinos Les Légendes R. Con seis generaciones de experiencia vitivinícola, la familia Rothschild es capaz de expresar la esencia de las diferentes denominaciones bordelesas en su singularidad y hacerlas accesibles. Esto garantiza al consumidor una elección acertada.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Saint-Émilion, Bordeaux, Francia

Saint-Émilion se encuentra en la orilla derecha del Río Dordoña, 40 km al este de Burdeos.

Terruño : Saint-Émilion ofrece una rica diversidad de suelos producto de la erosión, entre ellos roca madre calcárea con abundancia de fósiles, cumbres con alto contenido de arena y gravas, suelos arcillosos-calcáreos y otros arenosos-arcillosos. Los vinos que de aquí nacen son muy variados, desde elegantes y aromáticos hasta suaves y generosos.

■ RESUMEN DE COSECHA

A pesar de las caprichosas condiciones meteorológicas que primaron durante el año, el 2018 se convirtió en una de las grandes cosechas de Burdeos. Un invierno y una primavera excepcionalmente lluviosos elevaron el riesgo de oídio a niveles sin precedentes y en mayo y julio se produjeron violentas tormentas de granizo que destruyeron el 80% de la cosecha en algunos viñedos. Por fortuna, la situación mejoró durante el verano, el más caluroso desde 2003. Las condiciones fueron entonces ideales para que las uvas maduraran gracias al contraste entre los días cálidos y soleados y las noches frescas, lo que dio lugar a una buena concentración aromática. Los vinos producidos en los terroirs más fríos (suelos arcillosos y de componentes calcáreos), como Saint-Émilion, estuvieron entre los más exitosos de la cosecha.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeleses: las uvas son despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación a una temperatura controlada de 30°C. Siguen tres semanas de maceración con remontajes periódicos para favorecer la suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 60% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo y muy brillante.

Nariz intensa y compleja, dominada por notas de mermelada de frutas rojas como la fresa y la guinda, que evolucionan con sutiles aromas de madera.

Luego de un ataque persistente en el paladar, el vino crece en complejidad gracias a taninos presentes, pero bien integrados, que dan paso a un final fresco y sabroso.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 90%, Cabernet franc 10%

Rendimiento : 40 hL/ha

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.60

Acidez total : 3.44 g/l