



CHÂTEAU L'EVANGILE 2012

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Un año complejo con una verdadera montaña rusa de emociones. El inicio del año vitícola fue difícil como resultado de periodos de bajas temperaturas e intensas precipitaciones que afectaron la floración y disminuyeron sustancialmente la producción. A principios y mediados del verano se registraron días soleados, aun cuando las lluvias fueron abundantes. Afortunadamente, el verano y las altas temperaturas se instalaron en agosto y septiembre, lo que permitió que las uvas alcanzaran un buen grado de madurez y un desarrollaran un interesante potencial. Si bien las labores de la vendimia debieron prolongarse por tres semanas producto de un frente lluvioso, el resultado final fue satisfactorio.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses, con un 70% en barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Color negro, profundo, con reflejos violeta. Nariz dominada por frutos negros (guinda y grosella negra), con frescas notas de moka y pan tostado. El ataque es delicado, sedoso y la estructura tánica es poderosa y equilibrada. La boca es densa y muy aterciopelada gracias a la madurez y al cuerpo de los taninos. El final es persistente, con notas afrutadas, aunque dominado por la calidad de los taninos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 93%, Cabernet franc 7%

Rendimiento: 30 hL/ha

Graduación: 14,5 % vol.

Acidez total: 3.70 g/l