



CARRUADES DE LAFITE 2015

■ 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 inicio del invierno fue templado y seco y no fue hasta fines de enero que se instalaron los fríos y las lluvias necesarios para los viñedos. Como es habitual, la floración se produjo a comienzos de abril y los viñedos de desarrollaron sin demora, alentados por buenas reservas de agua y un clima templado. La floración comenzó de manera precoz y homogénea en junio, prometedor signo para la cosecha.

La influencia ejercida por el océano y el estuario permitió atenuar de cierta forma las elevadas temperaturas del verano. Si bien las precipitaciones se mantuvieron mayoritariamente ausentes, las lluvias de agosto hicieron descender las temperaturas a los niveles necesarios para la pinta y para una maduración perfecta. Las condiciones fueron óptimas para la vendimia, lo que permitió cosechar la mejor fruta de cada parcela.

Cosecha: Merlot: entre el 17 y el 23 de septiembre; Cabernet Sauvignon: entre el 23 de septiembre y el 6 de octubre; Cabernet Franc: el 28 y 29 de septiembre

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Rendimiento: 46 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 cubas de madera, cemento y acero inoxidable con temperatura controlada

Duración de la maceración: 15 a 20 días

Fermentación maloláctica: en cubas de madera, cemento y acero inoxidable

Guarda: 18 meses en barricas (10% de primer uso) provenientes de la tonelería de Domaines

Grado alcohólico: 12,5% vol.

■ NOTAS DE CATA

NOTAS DE CATA (al momento del embotellado)

Color oscuro con hermosos reflejos.

Agradables notas de especias y frambuesa fresca.

En boca, el ataque es suave y redondo, con taninos jóvenes e impetuosos pero agradables y que se suavizarán con el tiempo.

El final es complejo y armonioso, con deliciosas notas ahumadas.

Si bien este Carruades alcanzará su máxima expresión en 5 a 7 años, ya todo hace prever un excelente potencial de guarda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 57%, Merlot 36%, Cabernet franc 7%

Rendimiento: 46 hl/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.65 g/l