



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD, AOC PAUILLAC, ROUGE, 2002 2002

■ 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

Se cata cada barrica por separado y se seleccionan solo las mejores para la mezcla final que una vez preparada pasa a barricas, fundamentalmente de roble de primer uso, donde permanecerá durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

Bello color rojo oscuro con destellos casi negros en la copa. El vino es claro, brillante y muy oscuro.

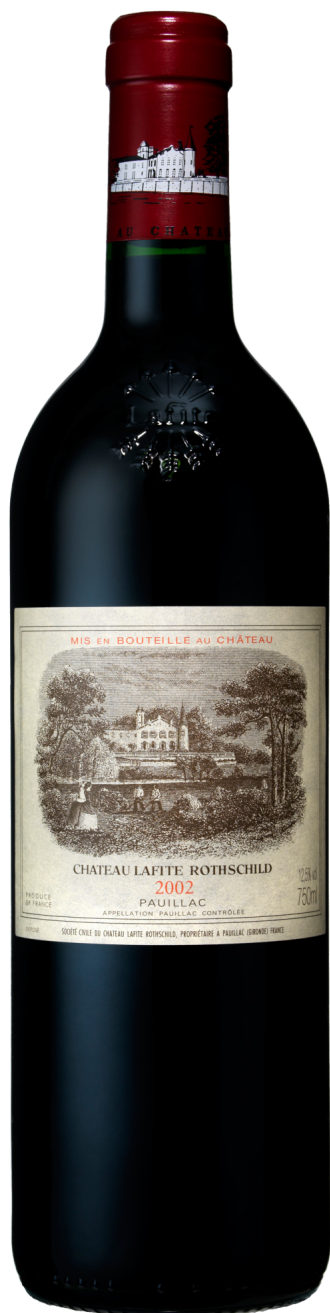
La nariz es aún discreta, sin embargo ya da indicios de su enorme potencial aromático: profundidad, complejidad y una sublime integración de los aromas provenientes de su paso por madera.

Se perciben algunas de las clásicas notas de violeta, muy sutiles todavía.

El ataque en boca es suave y aterciopelado. Luego, gradualmente intensifica su presencia y sin perder la suavidad alcanza una profundidad y una persistencia pocas veces vista.

El paladar medio tiene un equilibrio perfecto, con exquisita densidad y taninos firmes, todavía muy delicados.

El vino tiene una persistencia fenomenal y llena la boca con un cuerpo, un carácter y una presencia que no dejan ver ni el más mínimo defecto ni imperfección. Todo augura un futuro de esplendor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 87%, Merlot 9,50%, Cabernet franc 3,50%

Rendimiento: 41 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

pH: 3,63 g/l