



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2010

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El inicio del año vitícola estuvo marcado por un invierno frío y relativamente lluvioso, condiciones que posteriormente provocarían una brotación un tanto más tardía que en 2009, es decir hacia mediados de abril. No obstante, la escasez de lluvia y los días soleados que predominaron en abril resultaron especialmente beneficiosos para el desarrollo de los viñedos.

Los meses de mayo y junio se caracterizaron por episodios alternados de lluvia y días soleados. Posteriormente, las bajas temperaturas que se registraron en el mes de junio afectaron la floración de las parras de Merlot y provocaron problemas de cuaja y corrimiento.

Afortunadamente, el mes de julio fue muy seco (con precipitaciones de menos de 20 mm) y las temperaturas fueron más bien elevadas, combinación que permitió a los viñedos compensar el retraso registrado durante la floración.

Finalmente, en agosto y septiembre predominaron excelentes temperaturas durante el día, noches frescas y ausencia de precipitaciones, lo que permitió a las bayas alcanzar lentamente la plena maduración.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 a 20 meses con un 100% en barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Capa de color intenso y concentrado.

Boca densa y de gran carácter, bella estructura y taninos acentuados.

Final prolongado y persistente donde predominan las notas de violetas. La cosecha 2010 es un vino elegante con bello equilibrio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 87%, Merlot 13%

Rendimiento: 51 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

Acidez total: 3.41 g/l