



CHÂTEAU DUHART-MILON 2014

■ 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: El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las intensas precipitaciones registradas en el periodo de noviembre a febrero aumentaron los niveles de las napas freáticas –que ya eran bastante elevados puesto que 2012 y 2013 fueron años lluviosos–, con lo cual los volúmenes igualaron o incluso superaron los promedios anuales.

Las temperaturas se mantuvieron por encima de las habituales y los viñedos se beneficiaron de un invierno de condiciones ideales, es decir, días soleados, frío seco, inexistencia de heladas y ausencia total de viento durante 15 días! Definitivamente, la naturaleza es la que manda. La brotación fue temprana y la floración homogénea; esta última en la primera semana de junio producto de un aumento de las temperaturas.

Como es habitual, las condiciones climáticas fueron la preocupación principal de los viticultores y nuestros equipos trabajaron arduamente todo el año para garantizar la perfecta maduración y la salud de las uvas. La pinta se produjo en dos periodos distintos, fines de julio y después del 15 de agosto, lo que redundó en distintos grados de madurez en los racimos de una misma planta.

Por ello, fue necesario aplicar un rigor extremo y mucho juicio al momento de cosechar y asegurarse de que tanto los vendimiadores como los encargados de la selección de las uvas escogieran exclusivamente la fruta más apta para la producción de nuestros grandes vinos de Pauillac.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionada para el grand vin. Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo oscuro.

Nariz discreta pero que ya deja percibir aromas profundos y complejos. Las notas características de frutos rojos frescos dominados por la grosella negra se integran bien con la madera que se percibe en el fondo.

En boca, el ataque es fresco e intenso y el vino se expresa libremente y las notas de fruta perduran en el paladar. Vino de personalidad armoniosa, final persistente, y estilo elegante y fresco. Los taninos son sedosos, aunque todavía jóvenes. Para beber en 4 a 5 años. Alcanzará su mejor momento entre 2020 y 2030.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendimiento: 30 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

Acidez total: 3.50 g/l