



CARRUADES DE LAFITE 2010

■ 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 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 10% en barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Nariz floral con notas de fruta madura, grosellas negras, cedro y especias.

Un vino de gran carácter y taninos muy finos e integrados.

Un vino elegante y equilibrado, con excelente persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 51%, Merlot 42%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

Rendimiento: 51 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

Acidez total: 3.50 g/l