



PAUILLAC 2020

Bordeaux es un lugar único y acogedor con muchas facetas, al igual que los vinos Les Légendes R. Con seis generaciones de experiencia vitivinícola, la familia Rothschild es capaz de expresar la esencia de las diferentes denominaciones bordelesas en su singularidad y hacerlas accesibles. Esto garantiza al consumidor una elección acertada.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironda, a 40 km al norte de Burdeos.

Terruño: Condiciones climáticas excepcionales hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos. Tres de los cinco Premiers Crus de la clasificación de 1855 provienen de esta célebre denominación. En la cima de una hermosa colina de grava, esta propiedad ofrece las condiciones de maduración perfectas para el Cabernet Sauvignon, que da vida a vinos voluptuosos y bien estructurados.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada 2020 fue caprichosa, pero con un invierno muy clemente que favoreció una brotación temprana. La primavera fue húmeda y lluviosa, lo que provocó la aparición de problemas de corrimiento en algunas cepas y un importante riesgo de oídio. Durante el verano, una ola de calor y una sequía sin precedentes (no se registraron precipitaciones entre mediados de junio y mediados de agosto) bloquearon la maduración de las bayas en algunas parcelas. La cosecha de 2020 fue históricamente temprana y tuvo lugar bajo una ola de calor que se extendió a lo largo de todo el periodo de cosecha. Los vinos Pauillac 2020 son potentes, frescos y elegantes, tienen niveles de alcohol razonables, taninos de buena densidad y una mayor acidez que las añadas anteriores.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeleses: las uvas son despalladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación a una temperatura controlada de 30°C. Siguen tres semanas de maceración con remontajes periódicos para favorecer la suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 60% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí profundo.

La nariz es intensa y en ella destacan los aromas de cacao y coco provenientes de la barrica. Con la agitación, aparecen notas balsámicas, como caramelo, que se combinan con toques de especias dulces como el clavo. En boca, es un Pauillac típico y muy elegante, a la vez robusto, denso y muy aromático.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Rendimiento: 40 hL/ha
Graduación: 13% vol.
pH: 3.67
Acidez total: 3.53 g/l