



BORDEAUX 2019

Elaborada por el equipo de Domaines Barons de Rothschild (Lafite) con el mismo cuidado y pasión que sus grand cru, la línea Saga R es la perfecta invitación para conocer distintos terroirs y estilos de vinos de Burdeos.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Bordeaux, Francia

Saga R Bordeaux blanc proviene de la región Entre-deux-Mers.

Terruño : Nuestro viñedo de Entre-deux-Mers se encuentra en las laderas de cerros ubicados entre dos ríos al sudeste de Burdeos, el Dordoña y el Garona. Este vasto territorio ofrece una interesante diversidad de terroirs, exposiciones y suelos que van desde arenosos a calcáreos, con arcilla y gravas, que son ideales para la producción de vinos tintos y blancos. Los vinos blancos secos están elaborados fundamentalmente de una mezcla de Sauvignon Blanc y Sémillon.

■ RESUMEN DE COSECHA

El 2019 fue un año de contrastes que se caracterizó por enormes variaciones de temperatura y condiciones climáticas en general. La primavera fue fresca, y el mes de junio fue frío y lluvioso, lo que interrumpió la floración y dio lugar a algunos problemas de corrimiento y de bayas sin semillas. El verano trajo consigo un aumento de las temperaturas y una ausencia de precipitaciones que bse extendió a lo largo de toda la temporada de crecimiento que ayudó a que las vidbes no se vieran afectadas por enfermedades. Sin embargo, el estrés hídrico, que vbarió en función de la zona y del terroir, hizo necesario un seguimiento continuo del pbroceso de maduración. Las bayas fueron pequeñas, por lo tanto el rendimiento fue menor que el habitual. Las uvas blancas, cosechadas a partir de los primeros días de septiembre, mobstraron excelente calidad, una amplia paleta aromática, buena acidez y un paladar fresco.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan al amanecer para preservar toda la delicadeza de sus aromas. Luego de una breve maceración en frío, las uvas son suavemente prensadas y transferidas a estanques de acero inoxidable donde se lleva a cabo la fermentación a baja temperatura. El tiempo total de maceración es de unas 12 horas. El vino se cría en estanques de acero inoxidable, lo que le confiere una sensación en boca excepcional.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color pálido con delicados destellos amarillo pajizo.

Nariz expresiva, marcada por suaves aromas florales y minerales sobre un fondo de frutas tropicales como lichi y lima.

El paladar es aromático y fresco, de agradable final cítrico. El cuerpo redondo del Sémillon encuentra un perfecto equilibrio en el carácter alegre del Sauvignon Blanc.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

Rendimiento : 55 hL/ha

Graduación : 12 % vol.

pH : 3.05

Acidez total : 4.11 g/l