



CARRUADES DE LAFITE 2013

■ 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

Un invierno muy húmedo y frío provocó gran retraso en todos los procesos vitícolas. La brotación fue tardía y durante la floración –que se produjo 3 semanas más tarde que la fecha habitual en los últimos 50 años– reinó un clima caprichoso que tuvo como consecuencia problemas de cuaja y corrimiento que auguraron una cosecha menos abundante que lo normal. Luego, a fines de junio, el clima experimentó un cambio drástico que impuso el verano sin contemplaciones, con elevadas temperaturas, pero con una fuerte tendencia a las tormentas estivales (entre el 27 de julio y el 2 de agosto, dependiendo de los sectores).

A partir del 15 de septiembre el sol alternó con la lluvia, las uvas demoraron en madurar y si bien se logró recuperar un poco el retraso, a fines de septiembre la situación se tornó muy compleja cuando se constató un desarrollo explosivo de botritis. Comenzó entonces un frenesí de pruebas y de búsqueda de mano de obra para acelerar las labores de vendimia lo más posible. Afortunadamente, los equipos de selección realizaron una labor de lujo, a pesar de la dificultad de la cosecha. Se realizaron algunos ajustes a la secuencia habitual de cosecha en las parcelas de cepas tintas en función del efecto de la botritis y del potencial de las uvas para la producción de primer o segundo vino.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se adaptaron los remontajes y los tiempos de maceración para cada cuba según el origen de la parcela y el nivel de madurez de los taninos

■ NOTAS DE CATA

Una vez en botella, la nariz no muestra gran expresividad, por lo que requiere de algunos meses más para que los aromas se desarrollen plenamente. En boca, la fruta se expresa, apoyada por el cuerpo redondo del vino, hasta alcanzar un buen equilibrio que lleva a un final con algo de nervio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 64%, Merlot 29%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 3%

Rendimiento: 33 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.89 g/l