



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2014

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ 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 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

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

Color rojo granate intenso.

Nariz compleja y afrutada, característica de la cosecha 2014 y deliciosas notas florales. Se percibe un toque tostado, pero bien integrado con la madera. La boca es amplia y poderosa, pero mantiene toda su elegancia. Aparecen notas de mora y grosella negra que se complementan con las inconfundibles notas de violeta y cedro de los vinos de Lafite.

Vino fresco, armónico y de muy largo final que sobresale por su equilibrio entre voluptuosidad y delicadeza. Habrá que esperar unos diez años para disfrutarlo al máximo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 87%, Merlot 10%, Cabernet franc 3%

Rendimiento: 44 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.91 g/l