



CARRUADES DE LAFITE 2014

■ 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

: 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 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

Hermoso color oscuro y profundo. Si bien los aromas son sutiles, se perciben delicadas notas de frutos rojos y negros y un suave toque de madera aún joven.

El ataque en boca es amplio y redondo. El vino evoluciona bien, con taninos todavía impetuosos que se suavizarán sin demora. Notas de mora y grosella negra. Buena persistencia que se irá consolidando conforme evolucione en botella.

Para beber antes de 2020. Alcanzará su mejor momento en unos diez años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 58%, Merlot 42%

Rendimiento: 44 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.92 g/l