



PAUILLAC 2017

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

Las tardías heladas que hicieron estragos en los viñedos de Burdeos y muchas otras regiones vitivinícolas de Francia y Europa el 27 y 28 de abril de 2017 tuvieron un muy fuerte impacto en una cosecha que pasaría a la historia como la más modesta desde 1991. Afortunadamente, los vinos que se produjeron con las uvas de las propiedades que no se vieron afectadas por la sequía exhiben una calidad extraordinaria. Un soleado mes de septiembre permitió que el Cabernet Sauvignon continuara su proceso de maduración en el que las denominaciones de la Ribera Izquierda resultaron especialmente favorecidas. Los vinos de la cosecha 2017 de Pauillac dan prueba de refinamiento, equilibrio, un carácter fresco y oceánico.

■ 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 rojo rubí con tonos de ladrillo.

En nariz destacan aromas de guindas y regaliz. En boca, el vino es potente y bien estructurado, con taninos sedosos que llevan a un final largo y frutado donde la estrella son notas de bayas negras.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%

Rendimiento: 45 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

pH: 3.60

Acidez total: 3.60 g/l