



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2022



■ 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

La temporada comienza con algunas alertas de heladas, incluida una helada negra el 7 de abril que lleva temperaturas de -4/-5°C en las zonas de Brèdes y Carruades. Afortunadamente, se observa poco daño, ya que los Merlot podados tarde están en la etapa de una hoja y los Cabernet apenas han brotado o no han salido. Luego sigue un mes de abril bien regado, con un buen comienzo del crecimiento vegetativo, y un mayo más bien seco, con vigilancia sobre el mildiú. La floración comienza a finales de mayo, con un crecimiento de la vegetación más rápido de lo habitual. Junio es muy lluvioso (110mm), lo que genera una alta presión sanitaria que se controla bien. Luego, un largo período de sequía elimina el mildiú y somete a las viñas viejas a un fuerte estrés hídrico a partir de mediados de agosto. Olas de calor puntuales, desde principios de julio, queman ciertas parcelas y los episodios siguientes destruyen parte de las plantaciones del año y algunas cepas viejas menos vigorosas. La vendimia comienza el 1 de septiembre. Se lleva a cabo en buenas condiciones y la cosecha resulta de muy alta calidad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días. Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

Un vino que provoca sensaciones extremas, ya que todo parece estar perfectamente en su lugar.

La nariz, aún discreta, deja entrever el equilibrio del bouquet, con notas de cuero fresco, violeta y cereza.

En boca, inicialmente casi tímido, revela gradualmente su increíble potencia, perfectamente domada por taninos notablemente sedosos. Es tan complejo que sabes que aún oculta mucho más, aunque ya está todo ahí: potencia, elegancia, equilibrio. El final es largo y termina con gran precisión.

Es como un encaje, ¡un futuro monumento!

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 94%, Merlot 5%, Petit verdot 1%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3,82

Acidez total: 3,57 g/l