



CHÂTEAU DUHART-MILON 2006

■ 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: El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

■ RESUMEN DE COSECHA

El clima en 2016 fue extraordinariamente homogéneo en Burdeos, lo que tuvo como resultado una cosecha de gran calidad en toda la región.

La brotación se produjo prácticamente en la fecha habitual aun cuando la primavera fue más bien lluviosa y fría. De hecho, en junio predominaron los días nublados y las bajas temperaturas, sin embargo, la floración se desarrolló en buenas condiciones.

El verano fue caluroso y muy seco, casi demasiado seco a principios de septiembre, lo que en algunos casos afectó la maduración de las uvas.

Afortunadamente, el terroir más bien frío y de maduración tardía de Duhart-Milon hizo frente y salió airoso de las difíciles condiciones de estrés hídrico que predominaron hasta la llegada de la tan esperada lluvia a mediados de septiembre. A partir de ese momento, la cosecha se desarrolló avanzó sin problemas y las uvas pudieron madurar en condiciones más que favorables.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y transferidas a cubas de concreto o acero inoxidable, dependiendo de su origen, donde se someten al proceso de fermentación alcohólica durante el cual se efectúan remontajes periódicos con el objeto de optimizar la extracción. La maceración toma un total de 20 días antes del trasiego.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés fabricadas en la Tonelería de Domaines en Pauillac. En diciembre se realiza una cata individual de cada barrica con el fin de determinar cuáles de ellas serán seleccionada para el grand vin.

Luego de este riguroso proceso de selección se prepara la mezcla final que se transfiere a barricas de roble (50% de ellas de primer uso) para su envejecimiento.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color oscuro con destellos negros y violeta.

Nariz muy fina, delicada y compleja a pesar de la juventud del vino. Las notas de madera y tostado están en perfecta armonía con la frescura del vino, dejando en evidencia un proceso de guarda manejado por manos expertas.

El ataque en boca es puro y delicado. Si bien en un principio se muestra poco expresivo, gradualmente se apodera del paladar con espectacular volumen pero sin rudeza, creando una sensación de potencia pero a la vez de sutileza. El vino adquiere mayor densidad hacia el final del paladar medio.

Un Cabernet Sauvignon de largo final y sublime equilibrio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Rendimiento: 38 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

pH: 3.69

Acidez total: 3.34 g/l