



CHÂTEAU L'EVANGILE 2013

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El 2013 fue un año complicado que exigió de redobladados esfuerzos de la parte de viñateros y del personal de bodega. El año se inició con temperaturas bajas que afectaron la floración y disminuyeron sustancialmente la producción como resultado de una diversidad de problemas de cuaja y corrimiento. Al llegar el verano, se registraron temperaturas muy elevadas (superiores a los 43°C) y fuertes tormentas que afortunadamente no tuvieron consecuencias negativas para nuestros viñedos. A pesar de los fenómenos climáticos, las uvas maduraron rápidamente y desarrollaron un buen grado de densidad. Desde fines de la primera semana de septiembre, la meteorología estuvo marcada por una alternancia de calor y tormentas de lluvia.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses, con un 70% en arricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Color profundo e intenso, con marcados reflejos violeta. Nariz muy expresiva, con gran presencia de frutos rojos como grosella negra y notas frescas y tostadas. El ataque es delicado, sedoso y la estructura tánica es poderosa y elegante. La boca es densa y muy aterciopelada gracias a la óptima madurez de las uvas y al cuerpo de los taninos maduros y bien integrados. Buena persistencia y notas afrutadas al final. Notable exponente de la elegancia y la sedosidad de los Merlot de L'Évangile.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 87%, Cabernet franc 13%

Rendimiento: 26 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

Acidez total: 3.60 g/l