



## CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2013

### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación:** AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno muy húmedo y frío provocó gran retraso en todos los procesos vitícolas. La brotación fue tardía y durante la floración –que se produjo 3 semanas más tarde que la fecha habitual en los últimos 50 años– reinó un clima caprichoso que tuvo como consecuencia problemas de cuaja y corrimiento que auguraron una cosecha menos abundante que lo normal. Luego, a fines de junio, el clima experimentó un cambio drástico que impuso el verano sin contemplaciones, con elevadas temperaturas, pero con una fuerte tendencia a las tormentas estivales (entre el 27 de julio y el 2 de agosto, dependiendo de los sectores).

A partir del 15 de septiembre el sol alternó con la lluvia, las uvas demoraron en madurar y si bien se logró recuperar un poco el retraso, a fines de septiembre la situación se tornó muy compleja cuando se constató un desarrollo explosivo de botritis. Comenzó entonces un frenesí de pruebas y de búsqueda de mano de obra para acelerar las labores de vendimia lo más posible. Afortunadamente, los equipos de selección realizaron una labor de lujo, a pesar de la dificultad de la cosecha. Se realizaron algunos ajustes a la secuencia habitual de cosecha en las parcelas de cepas tintas en función del efecto de la botritis y del potencial de las uvas para la producción de primer o segundo vino.

### ■ 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

¿Cómo degustar un gran vino tan pronto después de haber sido embotellado?

La nariz es poco expresiva, casi bordeando excesiva mesura. El paladar se muestra contundente desde el ataque y se va abriendo gradualmente hasta llegar a un final largo, con mucha fruta y donde resulta evidente su paso por barrica. Un vino que enseña a ser paciente.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Cabernet sauvignon 98%, Merlot 2%

**Rendimiento:** 33 hL/ha

**Graduación:** 12 % vol.

**Acidez total:** 3.84 g/l