



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2011

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El clima que reinó durante el millésimo 2011 fue inusual y, como tal, exigió toda la atención y experiencia de nuestros equipos técnicos.

Fue un millésimo muy precoz, con una primavera muy calurosa, escasez de lluvias al comienzo del año, precipitaciones normales en verano y el constante riesgo del oídio (bastante poco frecuente en la región de Burdeos).

Cuando ya se preparaba la cosecha, la fuerte tormenta de granizo que cayó sobre el norte de Pauillac y Saint Estèphe el 1 de septiembre modificó un tanto los planes. Las labores de cosecha se realizaron precozmente en las parcelas afectadas, sin que ello tuviera efectos mayores ya que la fruta ya había alcanzado un óptimo grado de madurez.

■ 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

20 meses en barricas de primer uso provenientes de la tonelería de Domaines

■ NOTAS DE CATA

Capa de color púrpura intenso y profundo.

Nariz densa, aromas a frutos rojos y negros, notas arbustivas y especiadas.

Boca de gran densidad e intensidad.

Final muy complejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

Rendimiento: 52 hL/ha

Graduación: 12.5 % vol.

Acidez total: 3.63 g/l

