CHÂTEAU DUHART-MILON 2011

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 año climático se destacó por su carácter inusual, lo exigió toda la atención y experiencia de nuestros equipos técnicos.
La primavera y el verano invirtieron papeles, puesto que en primavera las temperaturas fueron excepcionalmente altas y se registró una escasez de lluvias, combinación que generó una aceleración desacostumbrada en todos los procesos. El verano, por su parte, se destacó por la ausencia de días soleados en julio y un mes de agosto más húmedo que lo normal.
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

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

Nariz floral, característica del Cabernet Sauvignon.
Notas a frutos negros, especialmente mora. Boca franca con buena densidad.
Vino redondo de fresco final.

CHÂTEAU DUHART-MILON 2011

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 75%, Merlot 25%
Rendimiento : 47 hL/ha
Graduación : 12.5 % vol.
Acidez total : 3.39 g/l