MÉDOC 2019

Bordeaux es un lugar único y acogedor con muchas facetas, al igual que los vinos Les Légendes R. Con seis generaciones de experiencia vitivinícola, la familia Rothschild es capaz de expresar la esencia de las diferentes denominaciones bordelesas en su singularidad y hacerlas accesibles. Esto garantiza al consumidor una elección acertada.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Médoc, Bordeaux, Francia
La denominación Médoc se extiende a lo largo de la ribera izquierda del estuario de la Gironda, al norte de Burdeos.

Terruño : El Médoc tiene una ubicación excepcional y un terroir único. Las colinas de arcilla características de la región producen grandes vinos con un enorme potencial de envejecimiento. Los vinos provenientes de terroirs de suelos arcillosos y de componentes calcáreos son finos y elegantes y pueden ser apreciados en su juventud.

RESUMEN DE COSECHA

2019 es una cosecha de contrastes y de una gran heterogeneidad. Las bajas temperaturas de la primavera, el fuerte calor verano y la ausencia de precipitaciones a lo largo de todo el año impidieron el desarrollo de enfermedades. El clima frío y lluvioso de junio interrumpió la floración y generó problemas de cuaja y corrimiento. Luego, el estrés hídrico que afectó en distintas medidas a los diferentes sectores y terroirs, interrumpió el proceso de maduración. En consecuencia, las bayas fueron pequeñas y los rendimientos modestos. Afortunadamente, las lluvias, que volvieron el 22 de septiembre, impulsaron la maduración y permitieron que las variedades de uva tinta alcanzaran una buena madurez.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeleses: las uvas son despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación. El tiempo total de maceración va de 2 a 3 semanas, a lo largo de las cuales se realizan suaves remontajes para ayudar a la extracción de los taninos y el color.

NOTAS DE CATA

Hermoso color granate profundo.
Su aromática nariz está dominada por los aromas especiados de vainilla y nuez moscada. El paladar es amplio, flexible y equilibrado, con discretas notas de madera perfectamente integradas que llevan a un largo y especiado final. Un excelente ejemplo de la elegancia de las cosechas del Médoc.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3.57
Acidez total : 3.40 g/l