CARRUADES DE LAFITE 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 : Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

RESUMEN DE COSECHA

El clima que reinó durante el millésime 2011 fue inusual y, como tal, exigió toda la atención y experiencia de nuestros equipos técnicos.
Fue un millésime 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 puesto que la fruta ya había alcanzado un óptimo grado de madurez.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 a 20 meses con un 10% en barricas de primer uso.

NOTAS DE CATA

Si bien la nariz carece de gran expresión en un comienzo, la boca es golosa y bastante carnosa. Cuerpo generoso y largo final.
Notas de frutos rojos y tabaco. Aromas a café, tabaco y especias.
En boca el vino se muestra rico, carnoso y sus taninos son muy presentes.
Vino redondo, elegante y de largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 39%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 2%
Rendimiento : 52 hL/ha
Graduación : 12.5 % vol.
Acidez total : 3.60 g/l