



MÉDOC 2020

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Médoc, Bordeaux, Francia

La denominación Médoc se extiende a lo largo de la ribera izquierda del estuario de la Gironde, 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

La temporada 2020 fue caprichosa, pero con un invierno muy clemente que favoreció una brotación temprana. La primavera fue húmeda y lluviosa, lo que provocó la aparición de problemas de corrimiento en algunas cepas y un importante riesgo de oídio. Durante el verano, una ola de calor y una sequía sin precedentes (no se registraron precipitaciones entre mediados de junio y mediados de agosto) bloquearon la maduración de las bayas en algunas parcelas. La cosecha de 2020 fue históricamente temprana y tuvo lugar bajo una ola de calor que se extendió a lo largo de todo el periodo de cosecha. Los vinos Médocs 2020 son potentes, frescos y elegantes, tienen niveles de alcohol razonables, taninos de buena densidad y una mayor acidez que las añadas anteriores.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora según el método tradicional de vinificación de Burdeos que incluye despallado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de acero inoxidable equipadas con regulación automática de temperatura. La maceración se extiende por un periodo de unas 3 semanas, a lo largo de las cuales se realizan remontajes destinados a extraer los taninos y el color. El 30% de los lotes se crían en madera antes de preparar la mezcla final.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo.

La nariz, discreta y elegante, exhibe una mezcla aromas de frutas muy maduras, como grosella negra, con notas de especias, como clavo de olor. Al agitarlo, aparecen las notas ahumadas y de moka que denotan su paso por madera. El ataque en boca es amplio y sedoso, los taninos son densos y firmes y el final es fresco. Es un vino de gran cuerpo y potencia que evolucionará en botella en los próximos 5 años.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendimiento : 40 hL/ha

Graduación : 13 % vol.

pH : 3.60

Acidez total : 3.38 g/l

