



MOULIN DE DUHART 2016

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 inicio del invierno fue templado y seco y no fue hasta fines de enero que se instalaron los fríos y las lluvias necesarios para los viñedos. Como es habitual, la floración se produjo a comienzos de abril y los viñedos de desarrollaron sin demora, alentados por buenas reservas de agua y un clima templado. La floración comenzó de manera precoz y homogénea en junio, prometedor signo para la cosecha.

La influencia ejercida por el océano y el estuario permitió atenuar de cierta forma las elevadas temperaturas del verano. Si bien las precipitaciones se mantuvieron mayoritariamente ausentes, las lluvias de agosto hicieron descender las temperaturas a los niveles necesarios para la pinta y para una maduración perfecta. Las condiciones fueron óptimas para la vendimia, lo que permitió cosechar la mejor fruta de cada parcela.

Cosecha: Merlot: entre el 17 y el 23 de septiembre; Cabernet Sauvignon: entre el 28 de septiembre y el 6 de octubre

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos que incluye el despalillado y el prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 28°C y posteriormente se realiza el proceso de maceración que se extiende diez días, durante los cuales se efectúan remontajes periódicos con el objetivo de garantizar una extracción suave y progresiva de taninos.

Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de dos años de edad donde permanece durante doce meses.

NOTAS DE CATA

NOTAS DE CATA (al momento del embotellado, Abril 2017)

Color profundo y nariz poco expresiva pero que ya exhibe suaves notas de fruta fresca y tabaco.

El ataque es suave y delicado y el paso por boca amplio y persistente.

Los taninos son elegantes y de agradable dulzor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 79%, Cabernet sauvignon 21%

Rendimiento : 38 hL/ha

Graduación : 13 % vol.

pH : 3.56

Acidez total : 3.48 g/l