CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2021

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

Romain Gary dijo una vez que "la renovación siempre fue ante todo un retorno a nuestras raíces". Así pues, qué más hermoso que revelarse este año gracias a lo mejor de lo que sabemos hacer en la legendaria meseta de Lafite: Grands Cabernets que dominaron las catas desde el primer momento. La frescura y la densidad ya estaban presentes, en un equilibrio al que nos tienen acostumbrados nuestros grandes terruños. Este año, han hablado más alto que nunca. Los dados estaban cargados desde el principio para el Merlot, que no era rival: sólo media cuba de Pointon Gravette, una parcela de nuestra legendaria meseta de Carruades, se incluyó en la mezcla.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días.
Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso.
La nariz sigue dominada por el frescor de la fruta fresca y elegantes notas tostadas.
En boca, una sensación inmediata de potencia, sin excesos, sigue a una vivacidad efímera. La frescura del final, el grano de los taninos y el aterciopelado de la madera sugieren un gran potencial de envejecimiento.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 96%, Merlot 3%, Petit verdot 1%
Graduación : 12.71 % vol.
pH : 3.77
Acidez total : 3.44 g/l