



MOULIN DE DUHART 2014



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

Las intensas precipitaciones registradas en el periodo de noviembre a febrero aumentaron los niveles de las napas freáticas –que ya eran bastante elevados puesto que 2012 y 2013 fueron años lluviosos–, con lo cual los volúmenes igualaron o incluso superaron los promedios anuales.

Las temperaturas se mantuvieron por encima de las habituales y los viñedos se beneficiaron de un invierno de condiciones ideales, es decir, días soleados, frío seco, inexistencia de heladas y ausencia total de viento durante 15 días! Definitivamente, la naturaleza es la que manda. La brotación fue temprana y la floración homogénea; esta última en la primera semana de junio producto de un aumento de las temperaturas.

Como es habitual, las condiciones climáticas fueron la preocupación principal de los viticultores y nuestros equipos trabajaron arduamente todo el año para garantizar la perfecta maduración y la salud de las uvas. La pinta se produjo en dos periodos distintos, fines de julio y después del 15 de agosto, lo que redundó en distintos grados de madurez en los racimos de una misma planta.

Por ello, fue necesario aplicar un rigor extremo y mucho juicio al momento de cosechar y asegurarse de que tanto los vendimiadores como los encargados de la selección de las uvas escogieran exclusivamente la fruta más apta para la producción de nuestros grandes vinos de Pauillac.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de Burdeos que incluye despalillado y 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 30°C y posteriormente se realiza el proceso de maceración que se extiende por tres semanas, durante las cuales se efectúan remontajes periódicos con el objeto 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 primer o segundo uso donde permanece por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo intenso. Nariz franca pero aún tímida. Notas de fruta fresca, especialmente guinda ácida. Ataque redondo, suave y vivaz. En boca se desenvuelve bien y la estructura deja suponer que se expresará sin temores.

Buen final acompañado de taninos delicados, pero un tanto verdes.

Para beber dentro de dos años. Alcanzará su mejor momento entre 2018 y 2022.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Merlot 64%, Cabernet sauvignon 36%

Rendimiento: 30 hL/ha

Graduación: 13 % vol.

Acidez total: 3.49 g/l