



MOULIN DE DUHART 2010



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 año vitícola estuvo marcado por un invierno frío y relativamente lluvioso, condiciones que posteriormente provocarían una brotación un tanto más tardía que en 2009, es decir hacia mediados de abril. No obstante, la escasez de lluvia y los días soleados que predominaron en abril resultaron especialmente beneficiosos para el desarrollo de los viñedos.

Los meses de mayo y junio se caracterizaron por episodios alternados de lluvia y días soleados. Posteriormente, las bajas temperaturas que se registraron en el mes de junio afectaron la floración de las parras de Merlot y provocaron problemas de cuaja y corrimiento.

Afortunadamente, el mes de julio fue muy seco (con precipitaciones de menos de 20 mm) y las temperaturas fueron más bien elevadas, combinación que permitió a los viñedos compensar el retraso registrado durante la floración.

Finalmente, en agosto y septiembre predominaron excelentes temperaturas durante el día, noches frescas y ausencia de precipitaciones, lo que permitió a las bayas alcanzar lentamente la plena maduración.

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

Nariz con notas de frutos rojos. Vino de carácter delicado, con taninos redondos y aterciopelados.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

Rendimiento: 47 hL/ha

Graduación: 13,5 % vol.

Acidez total: 3,35 g/l