

SAINT-EMILION 2019

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Francia

Saint-Émilion se encuentra en la orilla derecha del Río Dordoña, 40 km al este de Burdeos.

Terruño : Saint-Émilion ofrece una rica diversidad de suelos producto de la erosión, entre ellos roca madre calcárea con abundancia de fósiles, cumbres con alto contenido de arena y gravas, suelos arcillosos-calcáreos y otros arenosos-arcillosos. Los vinos que de aquí nacen son muy variados, desde elegantes y aromáticos hasta suaves y generosos.

■ RESUMEN DE COSECHA

2019 es una cosecha de contrastes y de una gran heterogeneidad. Las bajas temperaturas de la primavera, el fuerte calor verano y la ausencia de precipitaciones a lo largo de todo el año impidieron el desarrollo de enfermedades. El clima frío y lluvioso de junio interrumpió la floración y generó problemas de cuaja y corrimiento. Luego, el estrés hídrico que afectó en distintas medidas a los diferentes sectores y terroirs, interrumpió el proceso de maduración. En consecuencia, las bayas fueron pequeñas y los rendimientos modestos. Afortunadamente, las lluvias, que volvieron el 22 de septiembre, impulsaron la maduración y permitieron que las variedades de uva tinta alcanzaran una buena madurez.

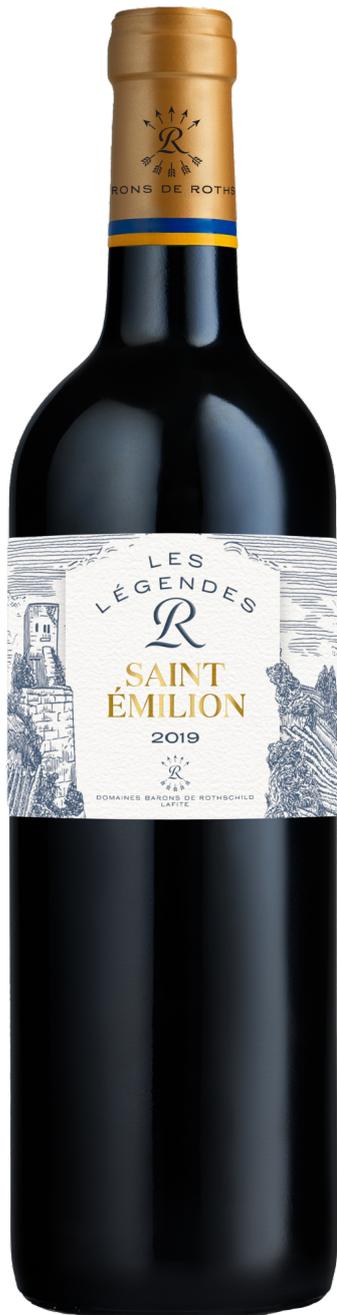
■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se produce según los tradicionales métodos bordeléses: las uvas son despalilladas y molidas antes de ser transferidas a cubas de acero inoxidable termorreguladas donde se realiza el proceso de fermentación a una temperatura controlada de 30°C. Siguen tres semanas de maceración con remontajes periódicos para favorecer la suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 60% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color granate oscuro, brillante.

Nariz muy aromática, que combina notas de torrefacción (tostado, parrilla), especias dulces (canela, nuez moscada) con aromas de fruta madura. El paladar es tenso con un final largo y especiado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Rendimiento : 40 hL/ha

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.57

Acidez total : 3.16 g/l