

# Cos D'Estournal, 2011

## Cos D'Estournal

---

### Región y Denominación

Saint-Estèphe, Bordeaux, Francia

### Uva

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

### Cultivo

Orgánico

---

### Filosofía

Cos d'Estournal fue fundado a inicios del siglo XIX por Louis-Gaspard d'Estournal. Desde sus orígenes el château buscó crear vinos de gran carácter que reflejaran la identidad de Saint-Estèphe. Su arquitectura singular y su historia ligada al comercio internacional forman parte del mito de la propiedad.

La filosofía actual combina respeto por el terroir con innovación técnica. El trabajo parcelario, la selección meticulosa de las uvas y una vinificación de alta precisión buscan expresar cada añada con claridad. El objetivo permanece constante. Producir vinos profundos, estructurados y capaces de evolucionar durante décadas en botella.

### Estilo

Cos d'Estournal nace en uno de los terroirs más reconocidos de Saint-Estèphe, sobre colinas de gravas profundas orientadas hacia el estuario de la Gironda.

La vinificación se realiza por parcelas con una selección rigurosa de la fruta. Las uvas se fermentan en depósitos troncocónicos de acero inoxidable con control de temperatura, lo que permite una extracción precisa adaptada a cada lote. La crianza se lleva a cabo durante alrededor de 18 meses en barricas de roble francés, una proporción importante nuevas, con el objetivo de integrar la estructura tánica y preservar la intensidad aromática.

La añada 2011 presenta el perfil elegante y estructurado típico de la propiedad. En nariz destacan notas de cassis, mora y ciruela negra, acompañadas por grafito, especias y un toque de cacao. Con la evolución aparecen matices de cedro y tabaco. En boca el vino muestra taninos firmes y definidos, una estructura precisa y un final largo marcado por fruta negra y mineralidad.



CLIMATS

