

AUSSIÈRES

AUSSIÈRES RED BLEND 2018

Cuando Eric de Rothschild visitó Auzsières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Auzsières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : IGP Pays d'Oc, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño : El suelo pedregoso y muy poco profundo de los lomajes adquiere una textura más arenosa y mayor profundidad en las planicies. Los rendimientos se mantienen deliberadamente bajos para proteger a los viñedos y garantizar la producción de uvas de la más alta calidad.

Los viñedos crecen en los sectores más bajos y planos de la propiedad, donde los suelos limo arenosos más profundos ofrecen las condiciones óptimas para el cultivo de variedades reconocidamente bordelesas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc que aportan complejidad a este ensamblaje.

■ RESUMEN DE COSECHA

En el Languedoc, un frío y húmedo invierno, una muy lluviosa primavera, y las abundantes precipitaciones registradas en junio reabastecieron las reservas de agua subterránea, lo que fue muy positivo, sin embargo también permitieron el desarrollo del oidio en ciertas áreas de la región.

Gracias a un verano muy caluroso con lluvias periódicas pero breves acompañadas de aire generalmente seco y temperaturas favorables con una marcada oscilación entre las temperaturas diurnas y nocturnas, la característica de la cosecha que más se recordará es su excepcional calidad.

Este clima propicio permitió que las uvas fueran cosechadas con una madurez óptima. Durante la cosecha, el Syrah se destacó por haber prosperado a pesar de las condiciones climáticas tan poco habituales que registró esta temporada.

2018 presentó todas las características de una buena cosecha en Auzsières y en el Languedoc en general.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

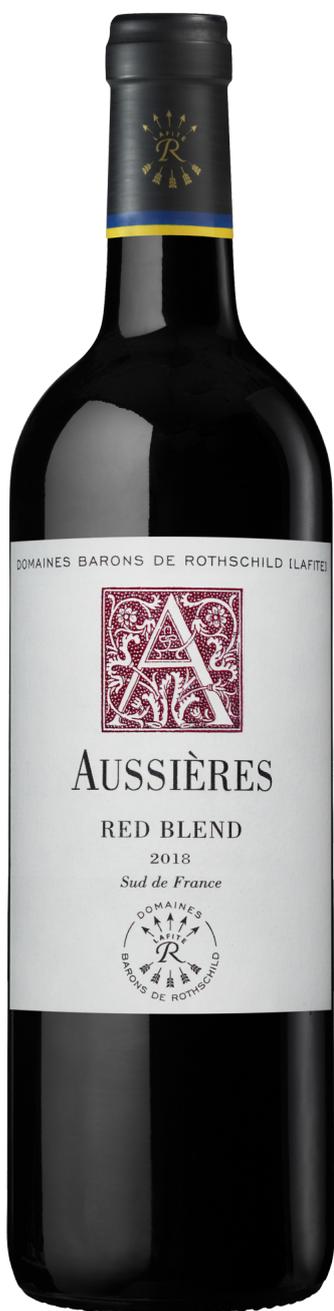
Las uvas -cosechadas en el momento en que han alcanzado el grado perfecto de madurez- son despalilladas y vinificadas siguiendo métodos tradicionales de maceración.

El periodo de maceración toma entre 10 y 12 días, a lo largo de los cuales se realiza una suave extracción. Posteriormente se realiza la fermentación, que se lleva a cabo a baja temperatura (en torno a los 25°C) en cubas de acero inoxidable a fin de preservar todo el potencial aromático del vino. El proceso de crianza tiene lugar en cubas para conservar toda la frescura y pureza de las uvas.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color granate con destellos púrpura oscuro.

La nariz se muestra reservada en un comienzo, con notas de almendras frescas y un toque de humo, pero a poco andar se abre para ofrecer aromas de moras y anís estrella. El paladar es redondo y delicado y el final en boca destaca por sus sedosos taninos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 30%, Marselan 25%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 10%, Cabernet franc 10%, Autres 10%

Rendimiento : 55 hL/ha

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.60