

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES ROSÉ 2020

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières 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 Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, Francia

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

Terruño: Para este vino, que llevará el logo de certificación "CAB", se han seleccionado parcelas específicas con un enfoque de agricultura ecológica. Durante toda la temporada vegetativa, el trabajo en las viñas ha estado orientado a producir un rosé que exhibiera la complejidad y finesa de su terroir.

La mezcla se compone principalmente de Garnacha negra, con un aporte de Syrah. Gracias a la ubicación más fresca de Aussières, nuestras garnachas maduran lentamente, lo que les permite desarrollar una paleta amplia de delicados aromas afrutados y esto, a su vez, contribuye en gran medida a la elegancia del vino y le confiere su sedosidad en boca. La Syrah añade un toque de frescura a la mezcla y favorece el equilibrio entre generosidad y nervio.

■ RESUMEN DE COSECHA

En 2020, un invierno bastante suave provocó una brotación temprana y aumentó la amenaza de las enfermedades criptogámicas. El verano fue cálido y relativamente húmedo, con una postemporada cálida y seca, sin olas de calor, lo que permitió que las uvas alcanzaran lentamente su potencial aromático óptimo y conservaran, al mismo tiempo, un buen nivel de acidez.

A medida que avanzaba la temporada, la precocidad se redujo y las uvas se cosecharon diez días antes que la cosecha anterior.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

El proceso de vinificación presenta la menor intervención posible para expresar la calidad intrínseca de las uvas. Al llegar a la bodega, las uvas se enfriaron inmediatamente para preservar su frescura aromática y se dejaron macerar durante un par de horas dentro de la prensa a fin de extraer los mejores componentes aromáticos de las pieles. Mediante un riguroso proceso de selección que garantiza la calidad de este rosé de alta gama, se escogió alrededor el 50% del volumen inicial de uvas que fueron finalmente sometidas a un delicado prensado. A continuación, el mosto permaneció entre 10 y 15 días a una temperatura entre 3 y 5°C, lo que se denomina almacenamiento en frío, antes de la fermentación. El 20% de los vinos fermentó en barricas de roble nuevas para añadir complejidad al vino, mientras que el resto lo hizo en estanques de acero inoxidable. Una vez concluida la fermentación, el vino permaneció sobre sus lías con bâtonnage periódico durante cuatro meses para luego pasar a la mezcla final y al embotellado.

Sólo se produjeron 6.000 botellas de este excepcional rosé en 2020.

■ NOTAS DE CATA

Delicado color rosa albaricocque claro y brillante con matices cereza.

La nariz, fresca, potente y compleja, combina aromas de flores blancas con notas de miel de acacia y brioche tostado.

En el paladar, el vino expresa una rica paleta aromática de frutas de verano, como durazno, melón, grosellas rojas y negras, que se entrelazan con aromas de caramelo ácido.

Redondo y potente, este vino presenta un excelente equilibrio, con una generosa sensación en boca marcada por notas de almendras y avellanas tostadas, todo respaldado por una refrescante estructura.

La boca tiene buen cuerpo y exhibe gran persistencia y toques de caramelo al final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Grenache noir 74%, Syrah 26%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.38

Acidez total: 3.30 g/l