A 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 : 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 : Los suelos de los viñedos son muy superficiales y rocosos en las laderas, mientras que en la llanura son arenosos y más profundos. Los rendimientos se controlan expresamente para preservar las viñas y garantizar una producción de uva de alta calidad.

RESUMEN DE COSECHA

En 2020, un invierno suave provocó una brotación temprana y aumentó la amenaza de enfermedades fúngicas. 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

Las uvas fueron prensadas a su llegada a la bodega y luego fueron transferidas a estanques de acero inoxidable con control de temperatura donde fermentaron durante un periodo de 15 días a 18°C. Posteriormente, el vino permaneció durante 4 meses en cubas a fin de preservar toda la pureza de la fruta.

NOTAS DE CATA

Bonito color de pomelo con reflejos frambuesa, característicos del rosé de Aussières.
La nariz ofrece una paleta aromática rica y compleja, donde destacan los aromas clásicos regaliz, caluga de caramelo y un dejo de especias dulces.
En boca, el vino es a la vez vivo y goloso, con notas de flores blancas, pomelo, cítricos y deliciosos aromas que recuerdan a la tarta de limón. En el paladar medio se perciben notas de hinojo y anís que se integran bien. Un vino colmado de sabores y muy refrescante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Grenache noir 34%, Mourvèdre 23%, Cinsault 23%, Syrah 20%
Rendimiento : 55 hL/ha
Graduación : 12.5 % vol.
pH : 3.36
Acidez total : 3.42 g/l