

DOMAINE D'AUSSIÈRES



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 posttemporada 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