

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES ROUGE 2019

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 : El suelo pedregoso y muy poco profundo de los lomajes adquiere una textura más arenosa y aumenta en 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, tras un invierno templado y una primavera fresca, las temperaturas subieron hasta alcanzar su nivel máximo en toda la región a finales de junio y se mantuvieron altas a lo largo del todo el verano. Por fortuna, Aussières se libró de la sequía y de la ola de calor gracias a su aliado "Marín", el viento que sopla desde el sureste hacia la costa de Languedoc y trae consigo la cantidad precisa de humedad que los viñedos necesitan para desarrollarse en plenitud. Finalmente, algunas lluvias a principios de septiembre permitieron que las uvas alcanzaran los niveles de madurez deseados.

Carignan, Mourvèdre y Garnacha son las cepas que más se beneficiaron de estas condiciones y en esta cosecha revelan una frescura y una intensidad aromática magníficas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas –cosechadas en el momento en que han alcanzado el grado perfecto de madurez– son despalladas 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

Esta cosecha tiene un hermoso e intenso color con destellos ciruela y representa vívidamente el carácter de los Aussières tintos.

La nariz ofrece un rico perfil aromático, con pronunciados aromas mediterráneos típicos de nuestro terroir: especias dulces, regaliz, fruta confitada como higos, grosellas, madroño y un toque de almendra.

En el paladar, el vino es muy armonioso y revela un agradable equilibrio.

Los suaves y elegantes taninos de este vino coronan sabores de la cocina mediterránea como los pimientos piquillo rellenos de tapenade, acompañados de notas de té ahumado y cigarro puro.

Con un carácter multifacético, el Aussières Rouge es un vino muy flexible que puede consumirse en casi cualquier ocasión y maridarse con una gran variedad de platos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 36%, Merlot 18%, Cabernet sauvignon 14%, Cabernet franc 12%, Mourvèdre 6%, Marselan 5%, Grenache noir 5%, Alicante-henri-bouschet 4%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.51

Acidez total : 3.05 g/l