

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 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 Languedoc, 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: La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2020, relativamente suave, propició una brotación precoz. Un verano cálido y relativamente húmedo con un final caluroso y seco sin ola de calor permitió a las uvas alcanzar su potencial aromático óptimo, manteniendo al mismo tiempo un nivel de acidez suficiente.

A medida que avanzaba el periodo vegetativo, las cepas perdieron algo de plomo y las uvas se vendimiaron unos diez días antes que en la añada anterior.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo métodos tradicionales. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable y cemento con temperatura controlada. Una parte de la Cariñena se vinifica en racimos enteros, lo que confiere al vino notas balsámicas. Durante la fermentación, los remontados regulares garantizan una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de la fermentación, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración oscila entre 15 y 20 días. El 20% del vino se cría en barricas durante 10 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso.

La nariz, expresiva y generosa, se abre con notas de frutos rojos, acompañadas de toques de especias dulces y frutos secos tostados.

En boca es generoso y equilibrado, con aromas de mora y grosella acompañados de notas de regaliz y pimienta. Un vino que ofrece todos los aromas y sabores de la garriga.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Syrah 38%, Grenache noir 35%, Carignan 18%, Mourvèdre 9%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.03

Acidez total: 3.71 g/l