

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2016

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 : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada.

La mezcla se compone fundamentalmente de Syrah y Mourvèdre, con pequeños aportes de Garnacha y Carignan. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

■ RESUMEN DE COSECHA

Al igual que en los años anteriores, el clima registró drásticas variaciones en la región de Languedoc. La cercana costa mediterránea fue escenario de escasas precipitaciones no solo durante el invierno, sino que también en plena época de crecimiento. No obstante, a pesar de tales condiciones puntuales, la cosecha tuvo un buen ciclo vegetativo desde la brotación y floración hasta la maduración. Este resultado deja en evidencia que la combinación de terroir frío y de la madurez que hoy están alcanzado los viñedos permite hacer frente a condiciones climáticas atípicas.

Los desafíos planteados por el clima hicieron que las uvas de nuestros varietales alcanzaran la madurez óptima, una fantástica expresión aromática y buen equilibrio en todos los cuarteles.

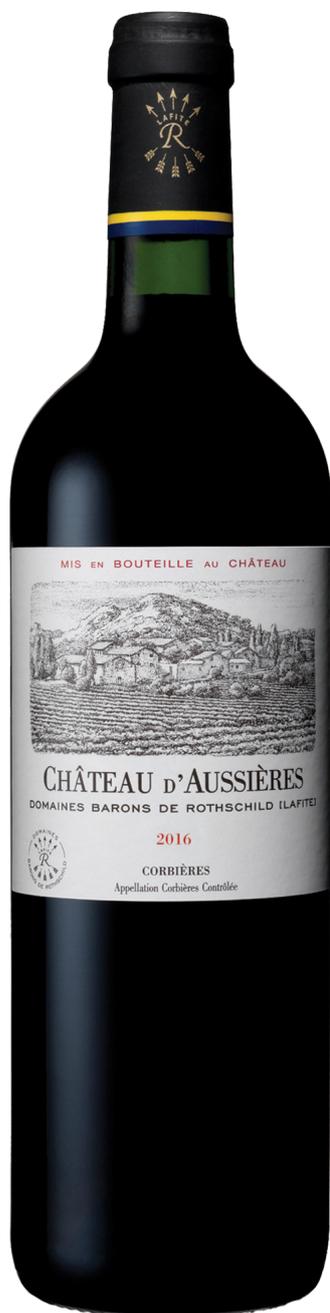
■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se lleva a cabo según el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza bajo condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, proceso que confiere al vino sus características notas balsámicas. Durante la fermentación se realizan remontajes periódicos para permitir la suave extracción de taninos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El proceso completo de maceración toma entre 15 y 20 días. El 40% del vino envejece en barricas de roble (el 50% en barricas nuevas) procedentes, en parte, de la Tonelería des Domaines de Pauillac.

■ NOTAS DE CATA

La nariz se abre con notas a madera y tostado provenientes del paso por barrica. Los aromas luego se hacen más complejos y dan paso a notas a clavo de olor y regalíz.

En boca, el ataque es modesto pero refinado, característica que confirma la juventud del vino. Con un poco de aireación, el vino no demora en ganar volumen y ofrece notas de frutos negros y especias. El sustancial aporte de Mourvèdre en la mezcla de este año, además del equilibrio del Syrah y la personalidad mediterránea de la Garnacha y del Carignan confieren al vino una estructura tánica de sobresaliente elegancia. Su largo y persistente final está marcado por notas bien integradas y armoniosamente equilibradas de su crianza en barrica.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 48%, Mourvèdre 37%, Grenache 8%, Carignan 7%

Rendimiento : 33 hL/ha

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.70

Acidez total : 3.30 g/l