

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## ALTAN 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 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:** Altan toma su nombre de un viento que sopla desde alta mar. Las uvas se seleccionan al pie de las laderas que separan la propiedad del Mediterráneo, ubicación que les permite beneficiarse de las brisas marinas que aportan frescura y humedad y atemperan las condiciones a veces secas y áridas. Estas condiciones permiten que las uvas mantengan un buen equilibrio y conserven la finura de la piel.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

En 2020, un invierno suave provocó una brotación temprana y aumentó la amenaza de enfermedades fúngicas. Por fortuna, 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 excelente nivel de acidez. A medida que avanzaba la temporada, la precocidad se redujo y las uvas se cosecharon unos diez días antes que la cosecha anterior.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Altan d'Aussières es el vino que mejor encarna la tipicidad de las variedades de uva emblemáticas de Corbières (Syrah, Garnacha y Carignan). Tanto la vinificación como la maduración se realizan pensando en expresar la especificidad de cada cepa. El 40% de las uvas se vinifica mediante maceración carbónica para expresar los marcadores aromáticos distintivos de la Carignan y la Syrah. El resto de la uva se vinifica según el método tradicional en estanques de acero inoxidable y cemento. Para preservar la expresión pura del cada terroir obtenida durante la vinificación, el vino se cría sin pasar por barrica a fin de evitar cualquier aporte aromático externo. El vino envejece durante 6 meses en cubas y luego de 8 a 10 meses en botella. Este segundo período permitirá que el vino encuentre su plenitud y cohesión tras la crianza en cubas y el embotellado. Altan d'Aussières ofrece así una expresión armoniosa desde el momento en que se abre y sin necesidad de un envejecimiento posterior en botella.

### ■ NOTAS DE CATA

De concentrados aromas de frutas, Altan d'Aussières es un vino gastronómico generoso que ofrece una paleta compleja resultante de la profunda identidad de nuestros terruños: notas arbustivas (retama, jara) y de hierbas aromáticas (tomillo, salvia, enebro y romero). Los lotes producidos por maceración carbónica confieren a esta mezcla una estructura cremosa, aterciopelada y firme, así como una paleta aromática de frutas frescas y muy maduras (bayas rojas trituradas, fresas). Este complejo mosaico tan fácilmente identificable es el sello de la identidad de Corbières que hemos querido proponer durante la elaboración del Altan.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Syrah 38%, Grenache noir 34%, Carignan 28%  
**Rendimiento:** 34 hL/ha  
**Graduación:** 14,5 % vol.  
**pH:** 3,66  
**Acidez total:** 3,23 g/l