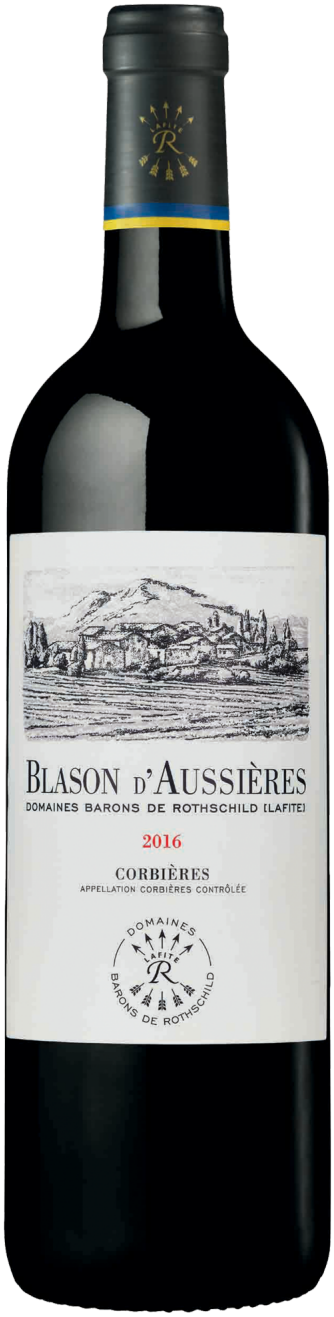
BLASON D'AUSSIÈRES 2016

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 : Blason está elaborado con uvas provenientes de vides plantadas en suelos más profundos donde están expuestas a menor estrés hídrico que en los suelos poco profundos de las parcelas de donde se cosechan las uvas que se destinan al Grand Vin. Los vinos resultantes son comparativamente más afrutados y más accesibles en estilo. 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

Como es habitual año tras año, la región de Languedoc experimentó grandes variaciones climáticas. La cuenca mediterránea cercana a Aussières se vio afectada por un importante déficit de precipitaciones durante el invierno y el periodo de crecimiento vegetativo.
A pesar de las condiciones climáticas particulares que caracterizaron a esta cosecha, la brotación y la floración se desarrollaron sin problemas y la fruta alcanzó una madurez óptima, lo que demuestra que nuestros terroirs fríos y los viñedos que ya han alcanzado la edad adulta supieron adaptarse al clima inusual que marcó esta cosecha. Así, todas las cepas alcanzaron un excelente nivel de maduración, una magnífica expresión aromática y un inmejorable equilibrio en todas las parcelas, desde las más precoces a las más tardías.
En las parcelas destinadas a Blason d'Aussières, la cosecha se llevó a cabo entre el 12 de septiembre y el 8 de octubre de 2016.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza en condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, lo que le otorga su estilo distintivo. Remontajes periódicos durante la fermentación permiten una suave extracción de taninos y compuestos fenólicos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El tiempo total de maceración va desde 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro brillante.
Aromas intensos y expresivos, marcados por las notas arbustivas y de clavo de olor características de los vinos provenientes de los mejores terroirs de Corbières.
El ataque en boca es suave y fresco y a medida que adquiere complejidad deja ver una excelente estructura. Si bien son aún jóvenes, los taninos ya se muestran amables y están acompañados de una madera bien integrada.
Un vino que exhibe excelente armonía entre frescura y estructura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 49%, Carignan 23%, Mourvèdre 14%, Grenache noir 14%
Rendimiento : 40 hL/ha
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3.5
Acidez total : 3.20 g/l