

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 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 : 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

En la región de Languedoc, tras un invierno suave y una primavera fresca, las temperaturas subieron hasta alcanzar un pico de calor en toda la región a finales de junio, al que siguió un verano caluroso. En Aussières, la sequía y la canícula se vieron atemperadas una vez más por nuestro mejor amigo, el viento, en particular el viento "marino" del sureste, que aportó la humedad necesaria para el desarrollo óptimo de las plantas. Finalmente, las lluvias caídas a principios de septiembre permitieron que la añada 2019 alcanzara los niveles de madurez esperados.

Como resultado, las uvas Cariñena, Mourvèdre y Garnacha habrán sido las más beneficiadas de esta añada sorprendentemente fresca y aromáticamente intensa.

■ 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 33% en barricas nuevas) procedentes, en parte, de la Tonelería des Domaines de Pauillac.

■ NOTAS DE CATA

La cosecha 2019 presenta un brillante color rubí.

En nariz es complejo, con notas de fruta madura, compota de frutos rojos y sutiles toques de especias dulces, garriga, pimienta y laurel.

En boca, los taninos están finamente cincelados y el frescor aromático se expresa con gran pureza. Las notas frutales jugosas de frambuesa y mora, dan paso a los aromas de almendras tostadas y de garriga. El final salino continúa con notas de mentol.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 52%, Carignan 20%, Mourvèdre 19%, Grenache noir 9%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.66

Acidez total : 3.16 g/l

Azúcar residual : 1 g/l