BLASON D'AUSSIÈRES 2015

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. Así, mientras el norte se encontraba bajo fuertes precipitaciones al final del verano, más al sur, la región de Narbona veía una total ausencia de lluvias durante el mismo periodo.
En Aussières, el clima que reinó durante el año permitió que las uvas se desarrollaran en condiciones ideales desde la brotación, durante la floración y hasta la maduración.
La continuidad de este auspicioso clima redundó en un grado óptimo de maduración en todas nuestras parcelas y a su vez permitió que la fruta alcanzara su mejor expresión aromática y un equilibrio sin igual en todas las cepas, desde el precoz Chardonnay, hasta los más tardíos Mourvèdre y Cabernet Sauvignon.

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 profundo.
Nariz intensa que revela una combinación de especias y plantas aromáticas mediterráneas.
Notas levemente ahumadas acentuadas por los frutos rojos.
Ataque elegante y taninos delicados que se expresan a través de notas más complejas de fruta fresca. Cuerpo redondo y magnífica armonía entre las cuatro cepas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 35%, Grenache 27%, Carignan 20%, Mourvèdre 18%
Rendimiento : 40 hL/ha
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.63
Acidez total : 3.39 g/l