

BLASON D'AUSSIÈRES 2022

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 Languedoc, 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: 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

Después de un invierno que corresponde a lo que se está volviendo normal, con algunas noches bajo cero y días bastante suaves, un episodio de heladas después del desborre causó algunos daños. Los meses de marzo y abril trajeron lluvias suficientes que permitieron un buen inicio de la vegetación. La lluvia nos dejó tranquilos hasta finales de junio, lo que nos dio confianza en el estado sanitario. Una fuerte tormenta a finales de junio permitió que las viñas soportaran el calor de julio y agosto sin estrés particular. En resumen, aunque la cantidad total de lluvia no fue importante, su distribución en el tiempo fue perfecta. Durante la vendimia, las condiciones meteorológicas fueron globalmente favorables: poca humedad, temperaturas estacionales y una buena insolación que permitió una buena maduración de las uvas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo métodos tradicionales. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable y cemento con temperatura controlada. Una parte de la Cariñena se vinifica en racimos enteros, lo que confiere al vino notas balsámicas. Durante la fermentación, los remontados regulares garantizan una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de la fermentación, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración oscila entre 15 y 20 días. El 20% del vino se cría en barricas durante 10 meses.

■ NOTAS DE CATA

La capa presenta un tono granate profundo.

La nariz es indulgente, revelando notas de frutas oscuras y hoja de grosella negra con un toque de garriga. En boca es armonioso, con aromas de frutos silvestres como la mora y la grosella negra, ya presentes en la nariz. Tiene una persistencia larga, estructurada y elegante, que termina con un toque de regaliz.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Grenache noir 40%, Syrah 34%, Carignan 22%, Mourvèdre 4%

 $\textbf{Graduaci\'{o}n}: 14,5 \% \, \text{vol}.$

pH: 3,58

 $\textbf{Acidez total}: 3,\!22\,g/l$