

VAL DE L'OURS

VAL DE L'OURS 2019

Hay un lugar en las colinas que bordean las costas del Mediterráneo, donde la naturaleza siempre ha sido tan abundante que los osos pardos lo eligieron para establecerse, sabiendo que las laderas rocosas y el bosque les proporcionarían un hábitat seguro, mientras que la vegetación densa les proporcionaría abundante comida y agua. Hoy en día, la actividad humana ha reclamado este valle fértil, repelando a los osos hacia las montañas de los Pirineos, lo que nos permite producir una gama de vinos generosos.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : IGP Pays d'Oc, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño : El suelo pedregoso y muy poco profundo de los lomajes adquiere una textura más arenosa y aumenta en profundidad en las planicies. Los rendimientos se mantienen deliberadamente bajos para proteger a los viñedos y garantizar la producción de uvas de la más alta calidad.

Los viñedos crecen en los sectores más bajos y planos de la propiedad, donde los suelos limo arenosos más profundos ofrecen las condiciones óptimas para el cultivo de variedades reconocidamente bordelesas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc que aportan complejidad a este ensamblaje.

■ RESUMEN DE COSECHA

En el Languedoc, tras un invierno templado y una primavera fresca, las temperaturas subieron hasta alcanzar su nivel máximo en toda la región a finales de junio y se mantuvieron altas a lo largo del todo el verano. Por fortuna, Aussières se libró de la sequía y de la ola de calor gracias a su aliado "Marín", el viento que sopla desde el sureste hacia la costa de Languedoc y trae consigo la cantidad precisa de humedad que los viñedos necesitan para desarrollarse en plenitud. Finalmente, algunas lluvias a principios de septiembre permitieron que las uvas alcanzaran los niveles de madurez deseados.

Carignan, Mourvèdre y Garnacha son las cepas que más se beneficiaron de estas condiciones y en esta cosecha revelan una frescura y una intensidad aromática magníficas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas –cosechadas en el momento en que han alcanzado el grado perfecto de madurez– son despalladas y vinificadas siguiendo métodos tradicionales de maceración.

El periodo de maceración toma entre 10 y 12 días, a lo largo de los cuales se realiza una suave extracción. Posteriormente se realiza la fermentación, que se lleva a cabo a baja temperatura (en torno a los 25°C) en cubas de acero inoxidable a fin de preservar todo el potencial aromático del vino. El proceso de crianza tiene lugar en cubas para conservar toda la frescura y pureza de las uvas.

■ NOTAS DE CATA

Esta cosecha tiene un hermoso e intenso color con destellos ciruela y representa vívidamente el carácter de los Val de l'Ours tintos.

La nariz ofrece un rico perfil aromático, con pronunciados aromas mediterráneos típicos de nuestro terroir: especias dulces, regaliz, fruta confitada como higos, grosellas, madroño y un toque de almendra.

En el paladar, el vino es muy armonioso y revela un agradable equilibrio.

Los suaves y elegantes taninos de este vino coronan sabores de la cocina mediterránea como los pimientos piquillo rellenos de tapenade, acompañados de notas de té ahumado y cigarro puro.

Con un carácter multifacético, el Val de l'Ours Rouge es un vino muy flexible que puede consumirse en casi cualquier ocasión y maridarse con una gran variedad de platos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 36%, Merlot 18%, Cabernet sauvignon 14%, Cabernet franc 12%, Mourvèdre 6%, Marselan 5%, Grenache noir 5%, Alicante-henri-bouschet 4%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.51

Acidez total : 3.05 g/l