BLASON 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 : 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

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

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

Blason d'Aussières 2019 tiene una nariz muy pura, aromas vibrantes y notas de pedernal y grafito que se mezclan con los aromas inconfundibles de nuestra garriga (tomillo, trufa negra) y algo de regaliz y eucalipto.
En el paladar se aprecia el mismo carácter mineral y las notas de la garriga, pero en un registro ligeramente diferente (verbena mentolada, salvia, laurel).
Surgen notas secundarias de compota de grosellas y arándanos y un toque de brandy de frutas, señal del comienzo de una evolución muy armoniosa. Los taninos están bien integrados, lo que otorga al vino una estructura perfectamente equilibrada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 36%, Grenache noir 35%, Mourvèdre 12%, Carignan 9%, Alicante-henri-bouschet 8%
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.61
Acidez total : 3.23 g/l