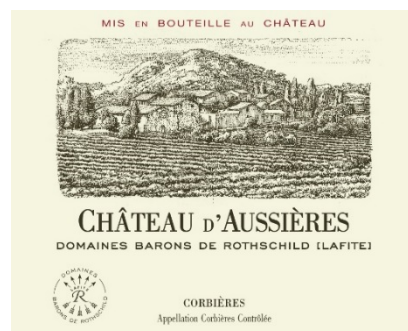


CHÂTEAU D'AUSSIÈRES

2015

CEPAS: 59% Syrah, 28% Mourvèdre,
13% Grenache



CLIMA Y 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.

Cosecha: En las parcelas destinadas a Château d'Aussières, la cosecha se llevó a cabo entre el 8 de septiembre y el lunes, 12 de octubre de 2015.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Rendimiento: 38 hl/ha

Vinificación: método tradicional

Fermentación: en cubas de acero inoxidable o cemento

Duración de la maceración: hasta 21 días

Guarda: 40% del vino es sometido a crianza en barrica y el 60% restante en cubas

Fecha de embotellado: primavera/verano de 2017 (Hemisferio Norte)

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Acidez total: 3,50 g H₂SO₄/l

pH: 3,65

Azúcar residual: < 1 g/l

Producción: 130.000 botellas

NOTAS DE CATA (octubre de 2017)

Color rojo oscuro con reflejos violáceos.

Nariz aún discreta, si bien profunda y elegante. Todavía se perciben aromas de su paso por barrica, pero las delicadas notas de madera ya se integran bien con aromas de pino y eucalipto.

En boca, el vino es potente, con notas de cereza y chocolate. El aporte de Mourvèdre revela una agradable persistencia que se complementa muy bien con la elegancia del Syrah y las notas más sutiles del Grenache. El final es elegante y equilibrado. Una cosecha casi perfecta desde el punto de vista vitícola que ya se puede disfrutar ampliamente a pesar de su relativa juventud. Sin duda conservará su frescor por mucho tiempo.

Alcanzará su máximo potencial para degustación en 2018/2022.