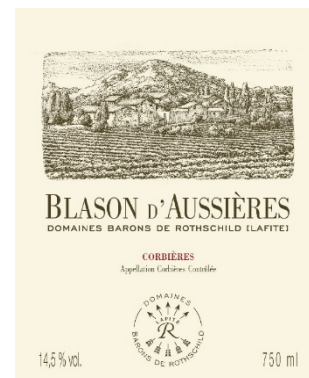


BLASON D'AUSSIERES

2016



CEPAS: 49% Syrah, 23% Carignan, 14% Mourvèdre, 14% Grenache

CLIMA Y COSECHA

Como es habitual año tras año, la región de Languedoc experimentó grandes variaciones climáticas. La cuenca mediterránea cercana a Aussières se vio afectada por un importante déficit de precipitaciones durante el invierno y el periodo de crecimiento vegetativo.

A pesar de las condiciones climáticas particulares que caracterizaron a esta cosecha, la brotación y la floración se desarrollaron sin problemas y la fruta alcanzó una madurez óptima, lo que demuestra que nuestros terroirs fríos y los viñedos que ya han alcanzado la edad adulta supieron adaptarse al clima inusual que marcó esta cosecha. Así, todas las cepas alcanzaron un excelente nivel de maduración, una magnífica expresión aromática y un inmejorable equilibrio en todas las parcelas, desde las más precoces a las más tardías.

Cosecha: En las parcelas destinadas a Blason d'Aussières, la cosecha se llevó a cabo entre el 12 de septiembre y el 8 de octubre de 2016.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Rendimiento: 40 hl/ha

Vinificación: método tradicional o maceración carbónica (Carignan)

Fermentación: en cubas de acero inoxidable y cemento

Duración de la maceración: entre 12 y 18 días

Guarda: 80% en cubas y 20% en barricas

Fecha de embotellado: otoño de 2017 (Hemisferio Norte)

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 3,20 g H₂SO₄/l

pH: 3,5

Azúcar residual: < 1 g/l

NOTAS DE CATA (noviembre de 2017)

Color rojo oscuro brillante.

Aromas intensos y expresivos, marcados por las notas arbustivas y de clavo de olor características de los vinos provenientes de los mejores terroirs de Corbières.

El ataque en boca es suave y fresco y a medida que adquiere complejidad deja ver una excelente estructura. Si bien son aún jóvenes, los taninos ya se muestran amables y están acompañados de una madera bien integrada.

Un vino que exhibe excelente armonía entre frescura y estructura.