



ACONCAGUA COSTA

*Chardonnay
2018*



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Chardonnay Aconcagua Costa se obtienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquisto), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2018 en Aconcagua costa fue memorablemente fría, su suma calórica fue 15% más baja que los promedios históricos, la que se concentró principalmente en los meses que precedieron a cosecha. Por otra parte, la ausencia de lluvias entre noviembre y abril entregó circunstancias ideales para lograr un proceso de madurez lento y parejo, permitiendo cosechar uvas totalmente saludables.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano, temprano en la mañana, entre el 23 de febrero y el 14 de marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde se prensaron con racimo completo para ser sometidas a una decantación en frío en estanques de acero inoxidable. Las levaduras nativas, utilizadas durante la fermentación silvestre, contienen un mayor número de cepas, lo que contribuye a darle más complejidad al vino. El jugo se fermentó en barricas usadas de roble francés durante 15 a 20 días. Posteriormente, un 50% del vino realizó la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa, Chardonnay 2018 muestra un color amarillo pajizo con reflejos dorados. Entrega expresivos aromas de frutos cítricos, duraznos blancos y melón maduro, con un suave toque de masa de tarta. El paladar es reforzado por una convincente mineralidad costera y una tensión fresca y lineal, en equilibrio con su volumen medio que también entrega una excelente persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,17

ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,53 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas usadas de roble francés.