



ACONCAGUA COSTA

Chardonnay
2019

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 de 2019 en Aconcagua Costa fue ligeramente cálida debido al período de primavera, que obtuvo una suma de calor superior a la media. Sin embargo, los meses que precedieron a la cosecha fueron ligeramente más fríos que los registrados históricamente, con temperaturas más bajas en febrero y marzo que nos bendijeron permitiendo una madurez lenta y suave, junto con uvas excepcionalmente saludables.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana entre el 19 de febrero y el 6 de marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde fueron prensadas en racimo completo y decantadas en frío en tanques 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 fue fermentado en barricas usadas de roble francés durante 15 a 20 días. Posteriormente el 45% del vino realizó fermentación maloláctica. Luego el vino fue envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés usadas.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Chardonnay 2019 muestra un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Entrega expresivos aromas de cítricos, duraznos blancos, piña y melón, todo enmarcado por suaves notas de frutos secos. El paladar está dominado por un perfil cítrico, acompañado de suaves notas de frutas tropicales y un suave toque de masa de tarta. Es fresco, profundo y largo en boca, se nota tensión y cremosidad en un delicado equilibrio que hace que este vino tenga una gran persistencia y elegancia.

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.

