ACONCAGUA COSTA

Chardonnay 2020

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Chardonnay 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

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos en Aconcagua Costa tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano, temprano en la mañana, entre el 08 y 20 de febrero. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde fueron prensadas en racimo completo. 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, y posteriormente el 45% del vino realizó fermentación maloláctica. Luego el vino tuvo una guarda durante 11 meses en barricas usadas de roble francés y 10% en fudres.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Chardonnay 2020 muestra un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Entrega expresivos aromas de cítricos, piña y pepino dulce, más algunas notas a frutos secos. En boca domina un perfil cítrico que recuerda a pomelo, acompañado de notas de frutas tropicales y repostería fina. Es fresco, profundo y largo en boca, se nota tensión y mineralidad que hace de este un vino complejo y elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%
PH: 3,16
ACIDEZ TOTAL: 7,01 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL: 1,83 g/L
GUARDA: 11 meses en barricas usadas de roble francés, y 10% en fudres.

ERRAZURIZ
VINOS DE FAMILIA DESDE 1870