



ACONCAGUA COSTA

Chardonnay

2021

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 de roca metamórfica de origen volcánico de tipo pizarra, aportando notas minerales al vino.

NOTAS DE VENDIMIA

Aunque el invierno fue levemente menos lluvioso que la media, iniciando la temporada de forma habitual. La primavera siguió de manera normal a fría en septiembre y octubre, con días nublados en noviembre y diciembre lo que hizo que los brotes crecieran rápidamente. Los días nublados y llovizna de enero hicieron la cosecha incierta y lejana. Los manejos de canopia mejoraron la ventilación de los racimos y las buenas temperaturas de marzo, permitieron alcanzar el nivel de madures. Estas condiciones climáticas propiciaron la producción de uva con mayor acidez y excelente concentración de aromas, resultando en vinos con acidez vibrante, jugosos y muy expresivos en nariz.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana y prensadas con racimo completo. La fermentación se realizó en barricas usadas de roble francés. Aproximadamente un 45% de la mezcla final se sometió a fermentación maloláctica. El vino se mantuvo en contacto con sus lías mientras envejecía 11 meses en barrica usadas de roble francés, y 10% en fudres.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Chardonnay 2021 tiene un color amarillo pajizo con brillos verdosos. En nariz despliega aromas cítricos, pepino dulce y a frutos secos. En boca domina el perfil cítrico que recuerda a pomelo, acompañado de toques a nueces y almendras. Es un vino profundo, lineal y fresco, de mucha tensión con trazos de mineralidad que lo hacen un vino complejo y elegante.



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,15

ACIDEZ TOTAL: 8,18 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,34 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas usadas de roble francés, y 10% en fudres.