

## Aconcagua Costa *Chardonnay 2022*

### 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

Una temporada seca, levemente fría y de bajos rendimientos que entregó uvas sanas y vinos de gran concentración y estructura. La temporada 2021-22 se ubicó dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años. Durante octubre, la primavera fue levemente más cálida que lo habitual; sin embargo, noviembre y diciembre presentaron más días nublados y fríos, retrasando la fenología del viñedo entre una semana y diez días. Enero tuvo su cientos días de sol para alcanzar una buena pinta y avance de la madurez, mientras que febrero y marzo fueron más fríos que el promedio histórico, beneficiando una madurez paulatina y preservando la acidez de las uvas.

### 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 tiene un color amarillo pajizo con brillos dorados. En nariz despliega aromas cítricos que recuerdan las mandarinas y el limón, más algo de peras maduras, piña y flores blancas, enmarcadas por suaves notas a frutos secos y mazapán. En boca domina el perfil cítrico que lo hace ser un vino fresco y crujiente, acompañado de sabores que recuerdan las almendras y suaves toques de brioche. Es un vino de buena amplitud en la entrada, sin embargo muestra verticalidad y profundidad, con una acidez que realza su frescura y nervio.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,01

**ACIDEZ TOTAL:**

7,42 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,12 g/L

**GUARDA:**

11 meses en barricas usadas de roble Francés y 10% en fudres.

