



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2013



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Pinot Noir Aconcagua Costa provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Errázuriz en 2005 y 2009. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, puesta sobre una base de arcilla y roca metamórfica (esquisto/pizarra), que es responsable de las notas minerales presentes en los vinos que proceden de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas frescas prepararon el terreno para la que sería una cosecha extraordinaria. La temporada de crecimiento estuvo marcada por una primavera fría, seguida de un verano cálido, con períodos frescos debido a la influencia marítima y a las nieblas matinales. A pesar de que la brotación partió antes que en años anteriores, fue más prolongada en todas las variedades debido al frescor de la primavera, extendiéndose entre el 22 de agosto y el 6 de octubre. Después de la pinta (a mediados de enero), tuvimos una fase de madurez larga y pareja, que ofreció una amplia ventana para cosechar. A pesar de los rendimientos más elevados, la calidad fue extremadamente alta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección, suavemente despalladas y molidas, y luego depositadas en estanques de acero inoxidable abiertos. Antes de iniciar el proceso de fermentación, las uvas tuvieron una maceración en frío (a 8° C) por 3 a 7 días. Para la fermentación se usaron solo levaduras nativas, con las cuales el vino desarrolla aromas y sabores más complejos y distintivos. El tiempo total de contacto con las pieles, incluyendo una extendida maceración post-fermentativa, fue de 12 a 20 días. La mezcla final tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De limpio y brillante color rojo rubí, este pinot noir se muestra intenso y fresco en nariz, con una gran tipicidad varietal y aromas de frutos rojos como cerezas, frambuesas y frutillas, además de sutiles notas florales que recuerdan a rosas rojas. El vino es elegante, vertical y mineral, con una acidez jugosa y vibrante que le asegura un excelente potencial de guarda.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,34

AZÚCAR RESIDUAL: 3,61 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés

ACIDEZ TOTAL: 6,46 g/l (en acidez tartárica)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870