



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2014



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

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta, y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección, suavemente despalilladas 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

Un vino con muchos estratos, que representan el amplio rango de las condiciones de crecimiento que se pueden encontrar en el Valle de Aconcagua. Capas de cerezas negras, frambuesas y frutillas se deslizan por el paladar, acompañadas de especias como clavo y cardamomo. Con una textura proporcionada por los taninos de grano fino del racimo completo, en boca se siente brioso, preciso y estructurado gracias a su acidez costera de clima frío.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,51

AZÚCAR RESIDUAL: 2,13 g/L

GUARDA: 12 meses en roble francés

ACIDEZ TOTAL: 6,23 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870