



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2015



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 clima es mediterráneo, adquiriendo condiciones de clima frío gracias a la cercanía al mar. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, puesta sobre una base de arcilla y roca metamórfica.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas cálidas en primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección, 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 de 12 a 20 días. La mezcla final tuvo una guarda de 11 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Un hermoso color rojo cereza. Muy intenso y complejo con toques a violetas y rosas rojas enmarcado por delicadas notas ahumadas. En boca predomina la tensión y frescura que lo hacen sentir crujiente y juvenil, donde destacan los sabores de fruta roja. Este vino muestra precisión y frescura, con taninos pulidos y redondos que lo hace un vino entretenido.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,44

AZÚCAR RESIDUAL: 2,07 g/L

GUARDA: 11 meses en roble francés

ACIDEZ TOTAL: 5,55 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870