



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2016



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas con las que elaboramos nuestro Pinot Noir Aconcagua Costa provienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Viña 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

La temporada 2016 se caracterizó por ser más fría que el promedio. La añada comenzó con un invierno frío y lluvioso, y hacia fines de Noviembre las temperaturas variaron dando paso a agradables días primaverales. A lo largo de la temporada pudimos apreciar los efectos del clima moderado en nuestros viñedos, logrando producir vinos sofisticados y equilibrados que despliegan elegantemente la fresca madurez de sus uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 19 de febrero y 10 de marzo, sometidas a una doble selección, suavemente despalilladas, molidas y luego depositadas en estanques de acero inoxidable abiertos.

Antes de iniciar el proceso de fermentación, un 65% de las uvas tuvo una maceración en frío entre 3 y 6 días a 8°C. La fermentación se realizó solo con 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 11 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas y 75% de segundo y tercer uso, mientras que el 10% restante tuvo una guarda en huevos de concreto.

NOTAS DE CATA

Este vino muestra en copa un hermoso color rojo rubí, con destellos violeta. De un intenso y complejo aroma, predominan aromas florales que recuerdan rosa mosqueta, mientras se perciben más atrás las notas a frutos rojos como frambuesas. Luego aparece un suave toque a tierra húmeda, todo enmarcado por delicadas notas tostadas. En boca predominan la tensión y frescura que le dan una agradable sensación juvenil, donde destacan los sabores de fruta roja, en especial frambuesas y fresas. Un vino de buena estructura, que en conjunto con su frescura y excelente acidez, se convierte en un vino bastante lineal, con tensión y gran vivacidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13%

PH: 3,48

AZÚCAR RESIDUAL: 2,28 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas y 75% de segundo y tercer uso; 10% restante tuvo una guarda en huevos de concreto.

ACIDEZ TOTAL: 6,29 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870