ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2017

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 cosecha 2017 se caracterizó por un invierno templado y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido, terminando con una cosecha temprana. Como resultado, la vendimia nos trajo vinos sofisticados, equilibrados en concentración, estructura y profundidad de la fruta. Esto fue dado principalmente por los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un gran sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección, suavemente despalilladas, molidas y luego depositadas en estanques de acero inoxidables abiertos.

Antes de comenzar el proceso de fermentación, el 65% de las uvas tuvo una maceración en frío entre 3 y 6 días a 8 °C. La fermentación se realizó con 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 11 meses en barrica de roble francés, 20% nuevas y 70% 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 cereza con destellos rojo rubí . De un intenso y complejo aroma, este Pinot Noir tiene notas a cerezas, rosa mosqueta, moras y toques de lavanda y especias.

En boca, es de cuerpo medio, predominando sabores a frutos rojos con notas florales y sutiles notas terrosas junto con especias dulces. Bien estructurado y a la vez muy elegante, las notas frutales y florales atraviesan notas minerales intensas, recordando los suelos calcáreos típicos de su terroir. Un Pinot Noir de excelente equilibrio y longitud, con gran frescura y una persistencia excepcional.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13%
PH: 3,3
AZÚCAR RESIDUAL: 1,83 g/L
GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas y 70% de segundo y tercer uso; 10% restante tuvo una guarda en huevos de concreto.
ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ
VINOS DE FAMILIA DESDE 1870