



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para el Aconcagua Costa Pinot Noir 2018 se obtienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquistos), la que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2018 en Aconcagua costa fue memorablemente fría, su suma calórica fue 15% más baja que los promedios históricos, la que se concentró principalmente en los meses que precedieron a cosecha. Por otra parte, la ausencia de lluvias entre noviembre y abril entregó circunstancias ideales para lograr un proceso de madurez lento y parejo, permitiendo cosechar uvas totalmente saludables.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano entre el 21 de febrero y el 9 de marzo y sometidas a una doble selección. Un 85% de la fruta fue despalillada y molida para ser depositada luego en estanques abiertos de acero inoxidable junto al 15% de uvas con racimo completo. Antes de empezar el proceso de fermentación, las uvas tuvieron una maceración en frío de 3 a 5 días a 8°C. La fermentación se realizó solo con levaduras nativas, las que permiten que el vino desarrolle complejos y distintivos aromas y sabores. El tiempo total de contacto con las pieles, incluyendo la maceración posfermentativa, fue de 14 a 25 días. La mezcla final tuvo una guarda de 11 meses en barricas de roble francés, 15% de ellas nuevas.

NOTAS DE CATA

De bonito color rojo cereza con destellos violetas, este pinot noir es muy intenso y complejo en la nariz, con toques de violetas y rosas rojas, detrás de los cuales se perciben notas de frambuesas y hierbas, como eneldo, además de matices de tierra húmeda, todo enmarcado por delicadas notas ahumadas. El paladar está dominado por frutos rojos frescos y suaves toques balsámicos. El vino tiene tensión, frescor y taninos pulidos y redondos, lo que lo hace muy elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,36

ACIDEZ TOTAL: 6,07 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,08 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés, 15% de ellas nuevas

