



## ACONCAGUA COSTA

*Pinot Noir*

*2021*



### VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Pinot Noir 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 de roca metamórfica de origen volcánico de tipo pizarra, aportando notas minerales al vino.

### NOTAS DE VENDIMIA

El invierno fue levemente menos lluvioso que la media, iniciando la temporada de forma habitual. La primavera siguió de manera normal a fría en septiembre y octubre, con días nublados en noviembre y diciembre lo que hizo que los brotes crecieran rápidamente. Los días nublados y llovizna de enero hicieron la cosecha incierta y lejana. Los manejos de canopia mejoraron la ventilación de los racimos y las buenas temperaturas de marzo, permitieron alcanzar el nivel de madures. Estas condiciones climáticas propiciaron la producción de uva con mayor acidez y excelente concentración de aromas, resultando en vinos con acidez vibrante, jugosos y muy expresivos en nariz.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano, pasando por una mesa de doble selección, para luego ser ingresadas a tanques de acero inoxidable con un 15% de racimo entero. Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 3 a 5 días antes de la fermentación alcohólica, 100% con levadura nativa. La maceración total tuvo una duración de 12 a 20 días. Finalmente, tuvo una guarda de 11 meses en barricas de roble francés, 51% nuevas.

### NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Pinot Noir 2021 muestra un color rojo cereza límpido con hermosos destellos rubí. En nariz, es muy complejo, desplegando notas a frutas rojas como frambuesas y cerezas negras, acompañadas de notas florales que recuerdan a rosa mosqueta, todo enmarcado por notas especiadas. En boca dominan los sabores a fruta fresca y suaves notas a especias dulces como nuez moscada. Tiene gran estructura, tensión y frescura, con taninos pulidos y redondos, junto a una excelente persistencia y verticalidad que hacen que sea un vino muy atractivo.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,5

ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés, 51% nuevas.