

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA 2013

Denominación de Origen:	Aconcagua Costa
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	13° GL
pH:	3,25
Acidez Total:	7,15 g/l (tartaric acid)
Azúcar Residual :	1,24 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Sauvignon Blanc Aconcagua Costa 2013 fueron obtenidas del viñedo Manzanar, ubicado a sólo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Presenta una acumulación térmica promedio de sólo 1.191 grados día durante la temporada y una temperatura media en Enero de 18,4°C, características ideales para el cultivo de variedades de uvas de clima frío. La altitud en la cual se encuentran las vides varía entre los 100 y 200 msnm. Con un suelo de estructura franco arcillosa, a los 30-40 centímetros de profundidad aparece la roca madre meteorizada, correspondiente a una roca metamórfica de origen volcánico, del tipo pizarra (schist). Los viñedos son regados por goteo y conducidos verticalmente en espalderas, 60 hectáreas fueron plantadas en 2005 con los clones 1, 107, 376 y 242 y en 2009 éstas se incrementaron en 20 hectáreas.

Clima: Lluvia se restringe principalmente a los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Capa delgada de textura franca sobre una base arcillosa y de roca metamórfica del tipo pizarra (schist) responsable de las notas minerales presentes en los vinos provenientes de estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 20 de Marzo al 5 de Abril

Promedios Históricos:

Suma de calor (octubre-abril): 1.191 grados día

Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C

Precipitación anual: 354 mm

Esta temporada se caracterizó por ser más fría que el promedio histórico. La primavera comenzó con temperaturas medias inferiores a la temporada anterior y al promedio histórico. Si bien en Diciembre y Enero la acumulación térmica aumentó respecto a la temporada anterior (un 4% y un 9%, respectivamente), desde Febrero a Abril se registró una disminución en la acumulación térmica, de un 6,3% respecto de la temporada anterior (1.276 GDD) y de un 1,1% respecto del promedio histórico (1.209 GDD).

Dada una condición de primavera más fría que la temporada anterior, se observó un alargamiento del período de brotación, el cual transcurrió entre el 22 de Agosto y el 6 de Octubre considerando todas las variedades. La pinta ocurrió principalmente durante la segunda quincena de Enero, siendo 5 días más tarde respecto al año anterior en Sauvignon Blanc. En cuanto a la fecha de cosecha, cabe señalar que se realizó 20 a 25 días más tarde respecto al año anterior, debido a la condición de año más frío lo que significó una maduración más lenta y tardía.

>>

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA

2013

VINIFICACIÓN

La fruta fue cosechada a mano durante la mañana y luego cuidadosamente transportada a la bodega en pequeñas cajas de 14 Kg y bins de 400 Kg. A continuación las uvas fueron despalilladas, molidas y prensadas para conservar de mejor forma su acidez natural. Para preservar su potencial aromático, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 12°C y 15°C, usando levaduras especialmente seleccionadas por su habilidad para desarrollar compuestos aromáticos en condiciones de baja temperatura. Se tuvo especial cuidado en cada etapa del proceso, previniendo el contacto de las uvas o el mosto con el oxígeno para así conservar los aromas típicos de la variedad, frutales y frescos. Los lotes fueron envejecidos con sus lías finas por 3 meses para desarrollar una suave textura y volumen en boca.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Sauvignon Blanc Aconcagua Costa 2013 posee un color amarillo pálido con reflejos verdosos; en nariz es intenso y elegante sobresaliendo notas cítricas como pomelo, las que se entrelazan con leves notas a ají verde y frutas tropicales como maracuyá y guayaba. En boca es de textura suave y de gran volumen que conjugado con una refrescante acidez y sensación de mineralidad lo hacen un vino muy atractivo y refrescante. Con un final persistente y delicado, estamos en presencia de un vino con un buen potencial de guarda en botella, para disfrutarlo hoy o en unos años más.