



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2014



VIÑEDO

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Sauvignon Blanc Aconcagua Costa provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Errázuriz en 2005 y 2009. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, puesta sobre una base de arcilla y roca metamórfica (esquisto/pizarra), que es responsable de las notas minerales presentes en los vinos que proceden de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 se caracterizó por meses de invierno con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta, y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y cuidadosamente transportadas a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y prensadas, cuidando de preservar su acidez natural. El jugo se fermentó en estanques de acero inoxidable y tuvo una guarda sobre sus lías por 3 meses con el fin de asegurar múltiples capas de aromas y sabores.

NOTAS DE CATA

Elegantes aromas cítricos de pomelo y tangerina se complementan con notas de maracuyá y sutiles toques de hierbas. En el paladar, este sauvignon blanc equilibra su crocancia cítrica con un toque de mineralidad y una gran acidez que refresca y le da nervio.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13%

PH: 3,11

AZÚCAR RESIDUAL: 1,41 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/L (in tartaric acid)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870