



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2015



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 se cultivan en este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas cálidas en primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

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

Los elegantes aromas cítricos y de frutos tropicales de este vino se complementan con notas de duraznos y sutiles toques de hierbas. En el paladar muestra una acidez jugosa y una fruta refrescante que entrega un perfil de sabores equilibrados y un elegante carácter mineral. Su final es fresco, vivaz y persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,18

AZÚCAR RESIDUAL: 1,08 g/L

ACIDEZ TOTAL: 7,8 g/L (en acidez tartarica)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870