



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2018



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Sauvignon Blanc 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/esquisto), 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 se cosecharon a mano, temprano en la mañana, los días 19 y 20 de marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde el 20% de ellas se prensó con racimo completo a fin de obtener mayor elegancia en el paladar; en tanto el 80% restante se despalilló, molió y prensó para preservar su acidez natural. Luego, el jugo se fermentó en estanques de acero inoxidable, y un 5% del vino tuvo una guarda en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo, con atractivos destellos verdosos, este Sauvignon Blanc despliega en la nariz un perfil cítrico que recuerda a mangos, mandarinas y cáscara de pomelo, todo enmarcado en un perfil herbáceo característico de la variedad. Tiene una entrada refrescante en boca, con notas cítricas y herbáceas que se despliegan con gran armonía a lo largo de su fresco y excelente equilibrio. Un vino de gran persistencia, con una sensación mineral que se prolonga en su elegante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,17

ACIDEZ TOTAL: 6,41 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,3 g/L