



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2019



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 vendimia 2019 fue levemente cálida debido a una primavera que estuvo marcada por una acumulación térmica mayor a la histórica. Sin embargo, los meses previos a la cosecha fueron levemente más fríos que lo normal. La baja presencia de lluvias desde noviembre a abril, fueron factores que permitieron una madurez lenta y pausada, con una excelente sanidad de fruta. La cosecha, rápida e intensa, favoreció la conservación de aromas y acidez de los vinos, junto con una equilibrada producción de fruta que moderó el nivel de alcohol de los vinos, siendo un año de vinos frescos y de excelente calidad para Aconcagua Costa.

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 30% de ellas se prensó con racimo completo a fin de obtener mayor elegancia en el paladar; en tanto el 70% restante se despalilló, molió y prensó para preservar su acidez natural. Luego, el jugo se fermentó en estanques de acero inoxidable.

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%

PH: 3,18

ACIDEZ TOTAL: 6,7 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,38 g/L