

Aconcagua Costa

Sauvignon Blanc 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Sauvignon Blanc se obtienen del viñedo en 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/esquistos), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada seca, levemente fría y de bajos rendimientos que entregó uvas sanas y vinos de gran concentración y estructura. La temporada 2021-22 se ubicó dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 98 mm de agua caída entre enero y diciembre de 2021. El promedio histórico era de 300 mm, pero luego de dos años secos (2019 y 2021), ha bajado a 228 mm, con lluvias menores a 100 mm anuales.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano, temprano en la mañana. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde el 50% de ellas se prensó con racimo completo a fin de obtener mayor elegancia en el paladar; en tanto el 50% restante se despalilló, molió y prensó para preservar su acidez natural. Luego, un 85% del jugo se fermentó en tanques de acero inoxidable. El 15% restante se envejeció un 10% en fudres y un 5% en huevos de concreto.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Sauvignon Blanc 2022 tiene un color amarillo pajizo con atractivos destellos verdosos. En nariz despliega atractivas notas frutales a feijoa, manzana verde y mandarina, acompañadas de tonos herbales como ruda y hierbabuena. En boca presenta un perfil cítrico a feijoa, pomelo, mandarina, piel de limón y algunos toques herbales. Es un vino con mineralidad y textura tizosa complementada por su frescura, verticalidad y tensión entregando una excelente persistencia en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3.06

ACIDEZ TOTAL:

5,91 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

0,9 g/L

GUARDA:

6 meses (10% en fudres y 5% en huevo de concreto).

