

Aconcagua Costa

Sauvignon Blanc 2023

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

Temporada moderadamente tardía, de maduración larga que entregó vinos elegantes, de excelente acidez y mineralidad. Esta temporada comenzó con un invierno un 17% más lluvioso que el promedio, sumando un total de 297 mm, frente a un promedio de 254 mm. Esto aseguró el abastecimiento de agua de la temporada que permitió un buen crecimiento vegetativo y buen vigor de nuestro viñedo.

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 tiene un color amarillo pajizo con atractivos destellos verdosos. En nariz despliega atractivas notas a piel de pomelo y limón, acompañadas de notas herbales que recuerdan al césped recién cortado más algo de limoncillo. En boca presenta un perfil cítrico y herbal que se entrelazan de forma muy armoniosa y equilibrada. Es un vino con mineralidad y textura tizosa complementada por su frescura, verticalidad y tensión, entregando una excelente persistencia en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,19

ACIDEZ TOTAL:

6,95 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,88 g/L

GUARDA:

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

