

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Syrah ACONCAGUA COSTA 2012

Denominación de Origen:	Aconcagua Costa
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Syrah
Alcohol:	13.5%
pH:	3.45
Acidez Total:	5.9 g/L (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.13 g/L



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Syrah Aconcagua Costa, fueron obtenidas del viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de laderas que se elevan desde 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. Debido a su ubicación a sólo 12 Km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una acumulación térmica de sólo 1.250 grados día durante la época de crecimiento y una temperatura media en enero de 18,4 °C. 3,2 hectáreas fueron plantadas en 2005 con el clon 100 sobre patrón franco, y en 2009 éstas se incrementaron en 12,3 hectáreas con los clones 174 y 525, totalizando 15,5 há. El clon 100 es conocido por su buena productividad y por otorgar a las uvas caracteres intensos de fruta roja fresca. El clon 174 produce racimos más compactos, bayas más pequeñas y alta concentración de aromas especiados, además de presentar una madurez más temprana. El clon 525 también presenta baja productividad y gran complejidad de aromas y sabores. El Syrah se encuentra plantado en el sector oriente del campo, con exposición norte, lo que permite asegurar su completa maduración. Los viñedos son regados por goteo y conducidos verticalmente en suelos que presentan una estrata superior delgada de textura franca de 40 a 80 cm sobre una capa de roca metamórfica del tipo Pizarra que confiere gran elegancia, mineralidad y complejidad a los vinos.

Clima : Lluvia se concentran a los meses de invierno. Los días de verano son moderadamente cálidos, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Capa delgada de textura franca sobre una base arcillo-rocosa, cuya roca madre es una roca metamórfica del tipo pizarra.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: segunda a cuarta de abril

Promedios históricos:

Temperatura Media octubre-abril: 16,5° Celsius

Oscilación Térmica octubre-abril: 13,8° Celsius

Lluvia caída en el año: 354 mm

Esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores, donde el mes más cálido, como excepción, fue el mes de febrero con una máxima promedio de 26°C. Los meses de Marzo y Abril se mantuvieron con similar acumulación a la temporada anterior, alcanzando una sumatoria térmica total de 1.276 GDD.

En cuanto a las precipitaciones, estas se concentraron en Octubre de 2011 y un total de Octubre a Abril de sólo 32,3 mm, lo cual dio como resultado una vendimia sana, pero con escasez de agua.

Debido a la condición cálida del año, las uvas cargaron azúcares antes en comparación con otros años en el período de maduración, lo que llevó a una cosecha más temprana (10-12 días antes) para conservar una acidez y expresión varietal adecuada.

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Syrah

ACONCAGUA COSTA

2012

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de no más de 12 kilos para evitar dañar las bayas. A continuación fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable en los cuales la fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre los 24 y 28° C. El vino permaneció en contacto con los orujos entre 10 y 25 días de maceración total. El vino fue envejecido por 14 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De un brillante y hermoso color rojo violeta. En nariz es complejo, mostrando fruta roja fresca donde dominan la frambuesa, y la cereza junto a aromas de violeta, pimienta negra, grosellas, arándanos y algo de romero. En boca se muestra fresco, lineal y mineral con deliciosas notas de fruta roja y negra que recuerdan las grosellas, arándanos y murtilla lo que sumado a toques de incienso y pimienta, construyen un vino muy expresivo y jugoso. De taninos muy finos que aportan una sensación rugosa de mucho nervio, estamos hablando de un vino joven, de gran personalidad y profundidad, que augura una gran longevidad en botella.