



ACONCAGUA COSTA

*Syrah
2013*



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Syrah Aconcagua Costa provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Errázuriz en 2005 y 2009. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, puesta sobre una base de arcilla y roca metamórfica (esquisto/pizarra), que es responsable de las notas minerales presentes en los vinos que proceden de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas frescas prepararon el terreno para la que sería una cosecha extraordinaria. La temporada de crecimiento estuvo marcada por una primavera fría, seguida de un verano cálido, con períodos frescos debido a la influencia marítima y a las nieblas matinales. A pesar de que la brotación partió antes que en años anteriores, fue más prolongada en todas las variedades debido al frescor de la primavera, extendiéndose entre el 22 de agosto y el 6 de octubre. Después de la pinta (a mediados de enero), tuvimos una fase de madurez larga y pareja, que ofreció una amplia ventana para cosechar. A pesar de los rendimientos más elevados, la calidad fue extremadamente alta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas a la bodega en cajas pequeñas de no más de 12 kilos para evitar dañar las bayas. Luego fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable, donde se realizó la fermentación entre 24 y 28° C. El tiempo total de maceración (en contacto con las pieles) fue de 10 a 25 días. El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Este vino muestra aromas de frutos rojos con predominancia de frambuesas y cerezas, junto con matices de violetas y algo de romero. En el paladar se siente fresco y mineral, con deliciosas notas de frutos rojos y negros que recuerdan a zarzaparrilla negra y arándanos, las que, junto a toques de incienso y pimienta negra, dan origen a un vino muy expresivo y jugoso. Joven aún, ya muestra una tremenda personalidad y profundidad que le auguran una larga vida en la botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 2,33 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870