



ACONCAGUA COSTA

*Syrah
2014*



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, que es responsable de las notas minerales presentes en los vinos que proceden de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

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, 10% nueva y 90% de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Aromas a frutas rojas como frambuesas y granada se complementan con notas de incienso y pimienta negra. En boca, el vino tiene una entrada fresca, lineal, donde dominan los sabores especiados y de fruta roja, con suaves toques a incienso, cuero y pimienta. De un estilo lineal, resaltan los taninos que son de grano fino mostrándose con un pulso firme, hay tensión acompañada de ese perfil más mineral, propia de los vinos de Aconcagua Costa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah

ALCOHOL: 13%

PH: 3,54

AZÚCAR RESIDUAL: 2.27 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés (10% de primer uso y 90% de segundo y tercer uso)

ACIDEZ TOTAL: 6,09 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870