



ACONCAGUA COSTA

*Syrah
2016*

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 desafiante cosecha 2016 tuvo diferentes escenarios a lo largo de la temporada, con una primavera fresca y un verano más cálido que el promedio. Octubre muy lluvioso y fresco, seguido por agradables días de primavera en noviembre, ayudando a una saludable floración. Al comienzo del verano, las temperaturas aumentaron gradualmente, alcanzando durante enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue cálido, soleado y con niebla fresca en la mañana. Todas estas condiciones entregaron vinos de gran vivacidad y carácter.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 11 y el 23 de abril y transportadas a la bodega en cajas de 15 kilos aproximadamente para evitar dañar las bayas. Luego fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable, donde se realizó la fermentación con levaduras nativas. El tiempo total de maceración (contacto con la piel) fue de 12 a 25 días.

Durante 16 meses, el 15% de este vino tuvo una guarda en barrica nueva de roble francés, mientras el 75% lo hizo en barrica de roble francés de segundo y tercer uso. El 10% restante se guardó en huevos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Brillante, intenso y profundo rojo violeta. En nariz, este vino revela aromas especiados junto con notas frescas de tomillo y hojas de laurel. En boca es especiado, percibiéndose un suave toque a cedro con un perfil picante enmarcado con notas de fruta negra fresca. De taninos suaves y elegantes, con una refrescante acidez, que muestra nervio y jugosidad. Es un vino con taninos de grano fino y profundos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,47

AZÚCAR RESIDUAL: 2,02 g/L

GUARDA: 16 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas y 75% de segundo y tercer uso; 10% restante tuvo una guarda en huevos de concreto.

ACIDEZ TOTAL: 6,07 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870