



## ACONCAGUA COSTA

*Syrah*  
*2017*

### VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Syrah se obtienen del viñedo 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/esquisto), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

### NOTAS DE VENDIMIA

A un invierno de registros históricos en cuanto a temperaturas y precipitaciones, siguieron condiciones templadas y secas durante los meses de agosto y septiembre. A medida que la primavera y el verano se fueron desplegando, experimentamos condiciones secas, además de temperaturas constantemente cálidas, sobre todo durante noviembre y enero, lo que generó circunstancias ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, además de una cosecha de excelentes condiciones sanitarias. Marzo trajo un alivio a las temperaturas habitualmente cálidas del verano, lo que permitió que las uvas continuaran un gentil proceso de madurez, conservando su acidez y frescor.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano entre el 11 y el 28 de marzo y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega en pequeñas cajas de aproximadamente 15 kilos a fin de evitar que se dañaran. Allí fueron cuidadosamente inspeccionadas y molidas, salvo un 10% que se dejó con racimo completo. A continuación las uvas fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde realizaron la fermentación alcohólica con levaduras nativas. El tiempo total de maceración (en contacto con las pieles) fluctuó entre 8 y 20 días. Durante 14 meses, un 10% del vino tuvo una guarda en barricas nuevas de roble francés, en tanto un 75% se guardó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. El restante 15% fue guardado en fudres.

### NOTAS DE CATA

El Aconcagua Costa Syrah 2017 muestra un brillante, intenso y profundo color rojo rubí con destellos violetas. En nariz despliega aromas de pimienta rosada, arándanos y frambuesas frescas con matices de eneldo e incienso. En el paladar entrega suaves toques de incienso y un perfil especiado, todo enmarcado por notas de frutos negros frescos. Un vino lineal profundo, de taninos suaves, elegantes y de grano muy fino, que se destaca por una entrada en boca de refrescante acidez y que muestra nervio y jugosidad.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,43

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,33 g/L

