

Aconcagua Costa

Syrah 2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas del Aconcagua Costa Syrah provienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009, el suelo está compuesto por una fina capa de textura franca y asentada sobre una roca arcillosa y metamórfica (pizarra/esquistos), aportando las notas minerales presentes en los vinos que se cultivan en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada seca y ligeramente fría, con bajos rendimientos, proporcionó uvas sanas y vinos de gran concentración y estructura. La temporada 2021-2022 fue una de las más secas de los últimos 100 años, con solo 98 mm de precipitaciones entre enero y diciembre de 2021. La media histórica era de 300 mm, pero tras dos años secos (2019 y 2021), ha descendido a 228 mm, con menos de 100 mm de precipitaciones al año.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se recogieron manualmente entre el 19 y el 27 de marzo y se transportaron cuidadosamente a la bodega en pequeñas cajas de 15 kilos aproximadamente para no dañar la uva. Una vez allí, se inspeccionaron cuidadosamente, se estrujaron y se depositaron en depósitos de acero inoxidable, donde el 30% de la uva se sometió a una maceración en frío durante 5 días. La fermentación alcohólica con levaduras autóctonas tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable, y el tiempo total de maceración fue de entre 8 y 20 días; 15% de racimos enteros. Por último, el vino envejeció durante 14 meses en barricas de roble francés, un 10% nuevas.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Syrah 2021 presenta un color rojo púrpura intenso y brillante. En nariz es muy floral y fresco con aromas a violetas y frutos negros como moras maduras con notas a incienso y aceituna negra. En boca es fresco, con notas de frambuesas y moras. El paladar muestra jugosidad y frescura, con taninos muy delicados y elegantes, que dan un final persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13.5%

PH:

3.25

ACIDEZ TOTAL:

7.27 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2.99 g/L

GUARDA:

14 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas.

