



ACONCAGUA COSTA

Chardonnay
2013



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Chardonnay Aconcagua Costa provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 28 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 se cultivan en 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 larga ventana para cosechar. A pesar de los rendimientos más elevados, la calidad fue extremadamente alta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las primeras horas de la mañana y prensadas con racimo completo. El mosto fue decantado en frío en estanques de acero inoxidable. El uso de levaduras nativas durante la fermentación natural, además de otras cepas de levaduras, contribuyeron a darle mayor complejidad al vino. La fermentación se realizó entre 18 y 22°C, y aproximadamente un 45% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino permaneció sobre sus lías más finas, en barricas de roble francés, por diez meses.

NOTAS DE CATA

Este chardonnay muestra aromas cítricos frescos seguidos por notas de maracuyá, guayaba y pomelo que se combinan con sutiles matices de miel y flores blancas. Su frutalidad reaparece en el paladar junto a una buena acidez que le otorga gran frescor. El vino se destaca por su gran carácter, mineralidad y elegancia, con un paladar vertical y lineal, todo lo cual le da un largo potencial de guarda.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13%

PH: 3,29

AZÚCAR RESIDUAL: 2,13 g/L

GUARDA: 10 meses en roble francés

ACIDEZ TOTAL: 7,3 g/L (en acidez tartárica)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870