

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

Sauvignon Blanc

LATE HARVEST

2012

Denominación de origen:	Casablanca
Viñedo:	La Escultura
Composición:	88% Sauvignon Blanc 5% Viognier 7% Gewurztraminer
Alcohol:	12° GL
pH:	3.23
Acidez Total:	6.21 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	92 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Late Harvest Sauvignon Blanc 2012 provienen de parras plantadas en 1992, en el Viñedo La Escultura, el cual se caracteriza por sus suelos franco-arenosos que cuentan con un alto porcentaje de piedras; condiciones que son responsables del bajo potencial de vigor que presenta el viñedo. La propiedad está ubicada en el Valle de Casablanca a pocos kilómetros del Océano Pacífico, lo cual aporta una influencia costera que modera las temperaturas durante el periodo de maduración. Las brisas frescas del océano permiten una maduración uniforme y gradual que contribuye a conservar los aromas y sabores en las uvas, asegurando buenos niveles de acidez.

Clima: Inviernos lluviosos, días de verano moderadamente cálidos con neblinas matinales y frescas brisas por la tarde.

Suelo:

Textura franco-arenosa fina con potencial de bajo vigor.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 2 al 15 de Junio

Promedios Históricos:

- Suma de calor (octubre-abril): 1.373 grados-día
- Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 17,9°C
- Precipitación anual: 21,8 mm

La temporada 2011-2012 fue una temporada cálida; los meses de Noviembre, Diciembre y Enero, tanto las temperaturas mínimas como las máximas promedio fueron mayores al promedio histórico. La acumulación térmica de la temporada fue de 1.373 grados día totales, 97 GDD más que la temporada 2010/2011.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

Sauvignon Blanc

LATE HARVEST

2012

VINIFICACION

Este vino es elaborado con uvas cosechadas muy tardíamente y con una importante proporción de pudrición “noble”. Las condiciones en las que se alternan períodos de humedad y calor, permiten el desarrollo del hongo *Botrytis cinerea*, responsable de la “pudrición noble”, que concentra los azúcares, los ácidos y los sabores en las uvas creando un agradable carácter de miel, pasas y damascos secos. La pudrición noble se produce solamente bajo condiciones climáticas específicas. La humedad debe estar presente para que el hongo crezca, seguido por condiciones de calor, lo cual deshidrata las uvas y detiene su desarrollo. Las uvas fueron cosechadas a mano seleccionando cuidadosamente solo los racimos más apropiados de acuerdo con el grado de pudrición noble que alcanzaron. A continuación, los racimos completos de la fruta, fueron prensados, un 80% del mosto obtenido fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que variaron entre 15° y 17° Celsius. La parte remanente fue fermentada en barricas de roble francés de segundo uso, a temperaturas entre 16 y 22° Celsius. Esta porción aporta gran textura y volumen en el paladar en la mezcla final. El proceso de fermentación se desarrolla lentamente dado que el mosto inicial es muy concentrado, hasta alcanzar un grado alcohólico de 12 a 12,5, conservando un alto contenido de azúcar residual, el cual alcanzó en esta versión los 92 g/L. La porción de Sauvignon Blanc de esta mezcla contribuye con caracteres a frutas cítricas, mientras que la cepa Gewürztraminer aporta una untuosa textura en boca y delicadas notas florales, mientras que el Viognier aporta notas dulces, damasco, miel y especias, que otorgan complejidad al vino final. Luego de la fermentación, un 40 % del vino fue envejecido en barricas de roble francés de varios usos, por un periodo de siete meses.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Nuestro Errázuriz Late Harvest 2012 posee un brillante color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz, aromas a cítricos, damascos confitados y membrillo se entrelazan con sutiles notas a flores blancas y frutos secos. Con una sensación en boca de textura suave y untuosa, presenta una acidez que aporta frescura hasta su persistente final. Es un vino elegante y sutil del cual se augura una buena guarda en botella.