

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

LATE HARVEST
2013

Denominación de origen:	Casablanca
Viñedo:	La Escultura
Composición:	86% Sauvignon Blanc 14% Gewurztraminer
Alcohol:	12° GL
pH:	3,28
Acidez Total:	7 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	101,8 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Late Harvest Sauvignon Blanc 2013 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: 6 al 7 de Junio.

Promedios Históricos:

Suma de calor (octubre-abril): 1.191 grados día

Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C

Precipitación anual: 354 mm

Esta temporada se caracterizó por ser más fría que el promedio histórico. La primavera comenzó con temperaturas medias inferiores a la temporada anterior y al promedio histórico. Si bien en Diciembre y Enero la acumulación térmica aumentó respecto a la temporada anterior (un 4% y un 9%, respectivamente), desde Febrero a Abril se registró una disminución en la acumulación térmica, de un 6,3% respecto de la temporada anterior (1.276 GDD) y de un 1,1% respecto del promedio histórico (1.209 GDD).

Dada una condición de primavera más fría que la temporada anterior, se observó un alargamiento del período de brotación, el cual transcurrió entre el 22 de Agosto y el 6 de Octubre considerando todas las variedades. La pinta ocurrió principalmente durante la segunda quincena de Enero, siendo 5 días más tarde respecto al año anterior en Sauvignon Blanc. En cuanto a la fecha de cosecha, cabe señalar que se realizó 20 a 25 días más tarde respecto al año anterior, debido a la condición de año más frío lo que significó una maduración más lenta y tardía.

>>

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

LATE HARVEST
2013

VINIFICACIÓN

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 *Botritis cinerea*, responsable de la “pudrición noble”, que concentra los azúcares, los ácidos y los sabores en las uvas creando un agradable carácter a 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, seguida 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 la fruta fue prensada a racimo completo y un 80% de ella fue fermentada 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 y dado que el mosto inicial es muy concentrado, el vino alcanza un nivel de alcohol de 12° conservando aún un muy alto contenido de azúcar residual, el cual alcanzó en este vino los 101,8 g/L. La porción de Sauvignon Blanc de esta mezcla contribuye con caracteres a frutas cítricas y a frutas de carozos, mientras que la cepa *Gewürztraminer* le aporta una untuosa textura en boca y delicadas notas florales. Luego de la fermentación, aproximadamente un 40 % del vino fue envejecido en barricas de roble francés de varios usos, por un periodo de siete meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Errazuriz Late Harvest es de un estilo muy fresco, con un brillante color amarillo plateado. En nariz destacan sus notas cítricas y frutas maduras como damasco y uva seca, además de presentar sutiles notas a flores blancas de frutos cítricos. En boca es de suave textura, cremosa y de gran balance entre el dulzor propio de este tipo de vino y la acidez vibrante. De buena persistencia y muy buena acidez, es un vino que augura una gran longevidad en botella.