



## ACONCAGUA COSTA

*Chardonnay*  
*2014*



### 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 proceden de este viñedo.

### NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta, y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

### 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 50% 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

Matizes de pera crujiente y flores blancas subrayan los vivaces aromas de cáscara de limón y flores de azahar de este vino. En el paladar se confirma su expresión en nariz, exacerbada por el impulso de su mineralidad y vibrante acidez, las que se prolongan en su persistente final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3,2

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,5 g/L

**GUARDA:** 10 meses en roble francés

**ACIDEZ TOTAL:** 6,96 g/L (en acidez tartárica)

# ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870