



ESTATE *Series*

SANGIOVESE

2014



VIÑEDOS

D.O.: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Sangiovese fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color en el vino.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2014 produjo fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos y a las condiciones secas de crecimiento que se vivieron en los meses de primavera y verano. Las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche permitieron que la madurez de las uvas se retrasara, lo que hizo posible que ellas conservaran sus vívidos colores, frescor, aromas y una elegante acidez.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas hacia fines de abril y transportadas a la bodega donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. La mitad del vino tuvo una guarda de aproximadamente 6 meses en barricas de roble, lo cual ayudó a redondear sus sabores y a darle una sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

De color rojo púrpura, este vino muestra una interesante mezcla de aromas de frutos secos, como higos y avellanas europeas tostadas. Sus taninos firmes y maduros le aportan estructura a su intenso paladar, y su grata acidez le entrega un atractivo frescor que se extiende a través de todo su largo final.

MARIDAJE

Disfrute este vino con cordero marinado, pasta con salsa de tomates y quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sangiovese

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.35

AZÚCAR RESIDUAL: 3.09 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.23 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870