



ACONCAGUA COSTA

Syrah
2015

VIÑEDO

APELLACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Syrah Aconcagua Costa provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 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, que es responsable de las notas minerales presentes en los vinos que proceden de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2015 puede ser catalogada como excepcional de principio a fin. Definida como cálida y seca, entregó uvas de gran madurez en nuestros viñedos de Aconcagua Alto, resultando en vinos intensos, bien estructurados y ricos. A lo largo de la temporada de crecimiento, tuvimos escasez de lluvias excepto por algunas precipitaciones aisladas en Marzo, con lo cual tuvimos una cuaja muy saludable y rendimientos moderados. La añada 2015 nos desafió a cosechar entre 10 a 20 días más temprano de lo normal dependiendo de cada variedad, siempre conservando el carácter de nuestros viñedos en Aconcagua Alto.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas a la bodega en cajas pequeñas de no más de 12 kilos para evitar dañar las bayas. Luego fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable, donde se realizó la fermentación con levaduras nativas. El tiempo total de maceración (en contacto con las pieles) fue de 12 a 25 días.

Durante 12 meses, el 12% de este vino tuvo una guarda en barrica nueva de roble francés, mientras el 78% lo hizo en barrica de roble francés de segundo y tercer uso. El 10% restante se guardó en fudres Stockinger de 2.500 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA

Brillante, intenso y profundo rojo violeta. En nariz despliega aromas a pimienta rosada, cuero, botón de grosellero, frambuesa fresca, con toques a pimienta, tomillo, laurel y tabaco. En boca es especiado, percibiéndose un suave toque a cedro, además de grosella negra, frambuesa y un ligero toque que recuerda a arándanos. De taninos aterciopelados, buena entrada, con una refrescante acidez, que muestra nervio y jugosidad. Es un vino fibroso con taninos de grano fino muy vivos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah

ALCOHOL: 13%

PH: 3.5

RESIDUAL SUGAR: 1.69 g/L

AGEING: 12% en barricas nuevas de roble francés; 78% en barricas usadas de roble francés (segundo y tercer uso); 10% en fudres Stockinger

TOTAL ACIDITY: 6.04 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870