

# ERRAZURIZ

ACONCAGUA COSTA

## Las Pizarras

### Chardonnay, 2015



#### VITICULTURA

##### VIÑEDO

Las uvas para este vino se seleccionan exclusivamente de nuestra propiedad en Aconcagua Costa. Proviene de lotes específicos que tienen un componente significativo de roca metamórfica, incluyendo piedras pizarra. Dado lo extremo de este lugar de clima fresco, así como también la diversidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con elevado contenido de esquistos y roca metamórfica, permiten que este campo produzca chardonnays de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

##### ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan a mano, se inspeccionan rigurosamente sobre una doble mesa de selección y se prensan con racimos completos. El jugo reposó por 24 horas antes de desplazarlo por medio de la gravedad a pequeños estanques de acero inoxidable y a barricas de roble francés, donde empezó la fermentación con un 100% de levaduras nativas. Para este vino, la edad de las barricas varía: un 15% son nuevas y un 85% tienen de dos a tres años de uso. Un 50% de la mezcla se sometió a fermentación maloláctica mediante un proceso de lenta progresión a fin de lograr un equilibrio ideal de acidez. Las Pizarras Chardonnay 2015 tuvo una guarda en barricas por once meses antes de ser embotellado.

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

De color pajizo claro, este vino muestra expresivos aromas de cáscara de cítricos y flores de lima, enfatizados por toques de madreselva y sutiles notas de pastelería fina. En el paladar se destaca por una cautivadora y específica mineralidad costera, una textura salina y una acidez que expresa su origen. Este es un vino estructurado que muestra equilibrio, tensión y precisión desde el comienzo hasta el final, algo único de Aconcagua Costa.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol: 13%

pH: 3.1

Azúcar residual: 1,14 g/L

Guarda: 11 meses en barricas de roble francés, un 15% de ellas nuevas

Acidez total: 8.9 g/L