



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2017

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas con las que elaboramos nuestro Sauvignon Blanc Aconcagua Costa provienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009. El clima es mediterráneo, adquiriendo condiciones de clima frío gracias a la cercanía al mar. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, puesta sobre una base de arcilla y roca metamórfica.

NOTAS DE VENDIMIA

Luego de un invierno dentro de los rangos históricos de temperatura y precipitaciones, condiciones de clima templado y seco primaron durante los meses de Agosto y Septiembre. Como resultado de las altas temperaturas y suelos más secos, la brotación ocurrió más temprano esta temporada. A medida que transcurrían la primavera y el verano, experimentamos condiciones secas y temperaturas cálidas sostenidas, particularmente durante noviembre y enero, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, así como también en viñedos muy saludables en términos sanitarios. Durante los meses de primavera experimentamos una suma térmica casi un 8% más alta que los registros históricos, favoreciendo una floración y cuaja saludables, y que fueron seguidas por un verano más moderado. Marzo significó un respiro en relación con las altas temperaturas experimentadas durante el verano, lo que permitió que las uvas continuaran su madurez pero de manera más pausada, preservando así su acidez y frescor. A pesar del adelanto en las fechas de cosecha debido a las condiciones más cálidas experimentadas en el Valle del Aconcagua, pudimos completar un tiempo óptimo de colgado de 127 días, lo cual se debió principalmente a que la brotación fue más temprana en esta temporada. Las características antes mencionadas entregaron una estupenda madurez, al tiempo que preservaron la pureza y el frescor que caracterizan a nuestra fruta.

ENOLOGÍA

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y cuidadosamente transportadas a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y prensadas, cuidando de preservar su acidez natural.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color amarillo pajizo con hermosos brillos verdes, este Sauvignon Blanc ofrece en nariz su perfil más cítrico que recuerda a mango, mandarinas y piel de pomelo, todo enmarcado por el perfil más herbal propio de la variedad que recuerda al boj. En boca, la entrada es refrescante, mientras las notas cítricas y herbales se mueven con mucha armonía, en un conjunto fresco y de excelente balance. Un vino de gran persistencia, que deja una sensación mineral que se prolonga en un elegante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,2

AZÚCAR RESIDUAL: 1,1 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,72 g/L



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870