



ACONCAGUA COSTA

Pinot Noir
2019

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para el Aconcagua Costa Pinot Noir 2019 se obtienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquistos), la que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha de 2019 en Aconcagua Costa fue ligeramente cálida debido al período de primavera, que obtuvo una suma de calor superior a la media. Sin embargo, meses que precedieron a la cosecha fue ligeramente más fríos que lo registrado históricamente, con temperaturas más bajas en febrero y marzo que nos bendijeron permitiendo una madurez lenta y suave, junto con uvas excepcionalmente saludables.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 26 y el 28 de febrero, doblemente seleccionadas, 85% despalilladas y molidas, para luego ser colocadas en tanques abiertos de acero inoxidable (15% de racimos enteros). Antes de empezar el proceso de fermentación, las uvas tuvieron una maceración en frío de 3 a 5 días a 8°C. La fermentación fue realizada solo con levaduras nativas, mediante las cuales el vino desarrolla aromas complejos y distintivos sabores. El contacto total con las pieles, incluida la maceración posterior a la fermentación, fue de 12 a 20 días. La mezcla final tuvo una guarda de 13 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí límpido con hermosos destellos violetas. En nariz, este Pinot Noir es muy intenso, mostrando frutas rojas como frambuesas, acompañadas de notas florales que recuerdan a rosa mosqueta, todo enmarcado por especias y una nota ahumada. El paladar está dominado por frutas rojas frescas y notas florales con suaves toques balsámicos. Tiene gran estructura, tensión y frescura, con taninos pulidos y redondos que hacen que sea un vino muy atractivo, fácil de beber.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,47

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,12 g/L

GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas

