

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA

2012

Denominación de origen:	Aconcagua Costa
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Sauvignon Blanc
Alcohol:	13,5° GL
pH:	3,2
Acidez Total:	6,10 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1,44 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Single Vineyard Sauvignon Blanc Aconcagua Costa 2012 fueron obtenidas del viñedo Manzanar, ubicado a sólo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Presenta una acumulación térmica promedio de sólo 1.191 grados día durante la temporada y una temperatura media en Enero de 18,4°C. La altitud en la cual se encuentran las vides varía entre los 100 y 200 msnm. Con un suelo de estructura franco arcillosa, a los 30 centímetros de profundidad aparece un estrato de arcilla con roca metamórfica llamada pizarra (schist). Estas características únicas son ideales para el cultivo de variedades de uvas de clima frío. Los viñedos son regados por goteo y conducidos verticalmente en espalderas, 60 hectáreas fueron plantadas en 2005 con los clones 1, 107, 376 y 242 y en 2009 ésta se incrementaron en 20 hectáreas.

Clima: Lluvia se restringe exclusivamente a los meses de invierno. Los días de verano son moderadamente cálidos, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Capa delgada de textura franca sobre una base arcillosa y de roca metamórfica del tipo pizarra (schist) responsable de las notas minerales presentes en los vinos provenientes de estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 29 de Febrero al 6 de marzo
Promedios Históricos:
Suma de calor (octubre-abril): 1.191 grados día
Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C
Precipitación anual: 354 mm

Esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores, donde el mes más cálido, como excepción, fue el mes de febrero con una máxima promedio de 26°C. Los meses de Marzo y Abril se mantuvieron con similar acumulación a la temporada anterior, alcanzando una sumatoria térmica total de 1.276 GDD.

En cuanto a las precipitaciones, estas se concentraron en Octubre de 2011 y un total de Octubre a Abril de sólo 32,3 mm, lo cual dio como resultado una vendimia sana, pero con escasez de agua, lo que llevó a irrigar mayormente con las reservas de agua del tranque de la propiedad.

Debido a la condición cálida del año, las uvas cargaron azúcares rápidamente y antes en comparación con otros años en el período de maduración, lo que llevó a una cosecha más temprana (10-12 días antes) para conservar una acidez y expresión varietal adecuada. Lo anterior se tradujo en Sauvignones Blanc con un buen equilibrio entre aromas frutales propios de la variedad y notas herbáceas como ají y brote de tomate, con bocas redondas y de correcta acidez.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

Sauvignon Blanc

ACONCAGUA COSTA

2012

VINIFICACIÓN

La fruta fue cosechada a mano durante la mañana y luego cuidadosamente transportada a la bodega en pequeñas cajas de 14 Kg y bins de 400 Kg. A continuación las uvas fueron despalilladas, molidas y prensadas para conservar de mejor forma su acidez natural. Para preservar su potencial aromático, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 12°C y 15°C, usando levaduras especialmente seleccionadas por su habilidad para desarrollar compuestos aromáticos en condiciones de baja temperatura. Se tuvo especial cuidado en cada etapa del proceso, previniendo el contacto de las uvas o el mosto con el oxígeno para así conservar los aromas típicos de la variedad, frutales y frescos. Los lotes fueron envejecidos con sus lías finas por 3 meses para desarrollar una suave textura y volumen en boca.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De brillante color amarillo pálido con reflejos verdes, se comienza a mostrar este Sauvignon Blanc, luego en nariz destacan intensas notas cítricas como pomelo amarillo y algunas notas herbales como ají verde y brotes de tomate, además de sutiles notas minerales y florales como azahar. Presenta una acidez vibrante y nerviosa que refresca la untuosidad de su boca, una mezcla de suavidad y frescura se entrelaza con los sabores frutados consecuentes con los aromas antes percibidos en nariz. Finaliza largo y persistente, dejando en el retrogusto sabores a frutas tropicales.