

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

ESTATE SERIES

2014

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Denominación de Origen: | Aconcagua |
| Viñedo: | Viñedo Manzanar |
| Composición: | 100% Sauvignon Blanc |
| Alcohol: | 13% |
| pH: | 3,18 |
| Acidez Total: | 6,55 g/l (en ácido tartárico) |
| Azúcar Residual: | 2,5 g/l |



VIÑEDOS

Las uvas para nuestro Sauvignon Blanc Estate Series 2014 provienen de selectos viñedos cercanos a las costas del Océano Pacífico en la región de Aconcagua, los cuales se encuentran en lomajes que van desde los 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. Dada su cercanía al mar, estos viñedos registran una sumatoria térmica promedio de sólo 1.191 días-grado durante la estación de crecimiento y una temperatura media en Enero de 18,7°C. Estas características son ideales para el cultivo de variedades de uva vinífera de clima frío como el Sauvignon Blanc. Los viñedos fueron plantados con los clones 1, 107, 376 y 242, los cuales cuentan con riego por goteo y con un sistema de conducción de espaldera vertical. Los suelos tienen una textura franca de 40 a 80 cm sobre una estrata de arcilla y roca metamórfica llamada pizarra (schist).

Clima: Lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son frescos, con neblina matinal y 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: 15 al 30 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

La temporada 2013-2014 fue una temporada moderadamente cálida, de rendimientos relativamente bajos. La máxima promedio del mes de Febrero, fue de 25,5 °C, siendo más baja que los últimos dos años que fue de 27,5 °C en promedio. Esto permitió una madurez pausada y alcoholes moderados. Durante la primavera del 2013, la floración y cuaja se desarrollaron en tiempos normales para las cepas Chardonnay y Pinot noir, y 15 días más tarde para Sauvignon blanc. Respecto a la temporada anterior, esta temporada presentó menores precipitaciones, favoreciendo así, la sanidad de las uvas. En los meses de febrero y marzo se observaron temperaturas mínimas muy por debajo de los históricos, favoreciendo la presencia de una alta acidez y compuestos aromáticos en las uvas. La suma térmica fue de 1252 GDD, levemente superior al año anterior (1196 DG) y cercano al promedio histórico (1276 DG).

>>

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Sauvignon Blanc

ESTATE SERIES

2014

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, luego fueron llevadas a la bodega, donde el 100% de ellas fueron cuidadosamente despalladas, molidas y prensadas. El mosto obtenido fue ligeramente clarificado y fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre 12 y 14°C. La fermentación duró entre 15 y 20 días y a continuación el vino se separó en lotes que se dejaron en contacto con sus lías por tres meses para intensificar su carácter frutal distintivo y desarrollar su textura en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue estabilizado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Sauvignon Blanc Estate Series 2014 presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz nos sorprende con una gran intensidad aromática en la que se perciben notas cítricas, aromas a frutos tropicales como el maracuyá y sutiles notas a hoja de tomate y ají verde. En boca presenta un volumen medio y acidez balanceada, con un final persistente, que es realzado por la agradable frescura de su acidez.