

White Blend

ACONCAGUA COSTA

2011



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Errázuriz White Blend 2011 provienen de nuestro viñedo de Ocoa, ubicado a 50 kilómetros del Océano Pacífico en la sección intermedia del Valle de Aconcagua. Este viñedo posee un clima que, términos generales, es más seco y con una mayor oscilación térmica que los sectores más costeros; el promedio de la temperatura anual alcanza los 15° Celsius y las precipitaciones aumentan según la altitud variando de 250 a 300 milímetros. Los suelos son de origen coluvial y fueron formados por relaves y depósitos de barro; están compuestos por un estrato poco profundo de textura franca que yace sobre una matriz de subsuelo también franca que contiene un 30% de piedras. Debido a su textura, tiene un excelente drenaje y otorga un vigor medio, lo cual genera una equilibrada distribución de la canopia.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas durante tempranas horas de la mañana y a continuación cuidadosamente transportadas a la bodega en pequeñas cajas de 14 kg. No se realizó maceración fría a las uvas en forma previa a la fermentación, sino que se procedió inmediatamente a prensarlas a racimo entero y a continuación a una ligera decantación previa a la fermentación. Cada variedad se vinificó en forma separada, y un 30% del total del mosto fue fermentado en barricas francesas de segundo y tercer uso; el jugo restante fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 12°C y 15°C, usando levaduras que fueron especialmente seleccionadas por su habilidad para realzar compuestos aromáticos bajo condiciones de baja temperatura. Este vino permaneció por 6 meses en estanques de acero inoxidable y en barricas francesas, realizando un 30% de fermentación maloláctica.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2010-2011 fue una temporada fría y de bajos rendimientos, similar, en ambas características, a la temporada 2009-2010. La diferencia en relación a la temporada pasada estuvo dada por la ausencia de heladas y por una mayor cantidad de precipitaciones, cuyas cantidades y distribución no alcanzaron, en general, a afectar la sanidad de las uvas. De acuerdo a lo observado en nuestros viñedos, ésta se puede resumir como una temporada tardía en madurez fenólica y acidez, pero en promedio adelantada en acumulación de azúcar, lo que se ha traducido en mostos blancos con muy buena acidez, (alta concentración de ácido málico), que entregaron vinos frescos y jugosos. Específicamente, Ocoa registró temperaturas medias que durante gran parte de la temporada de crecimiento fueron inferiores a los promedios históricos debido a temperaturas máximas y mínimas también inferiores a los promedios históricos, siendo diciembre nuevamente el mes con mayores descensos porcentuales tanto en las temperaturas mínimas como en las máximas (16% y 6% en relación al promedio de las tres últimas temporadas, respectivamente). En general, la curva de acumulación térmica fue muy similar a la de la temporada anterior, aunque siempre menor que la temporada 2008/2009. Sólo diciembre registró mayor sumatoria térmica que la temporada anterior. Los GDD acumulados en enero son los más bajos de los tres últimos años (278,3 GDD); tanto febrero como marzo fueron muy similares en GDD acumulados. La sumatoria térmica total de la temporada fue de 1.380 GDD, 7 GDD más que la temporada anterior pero 67 GDD menos que el promedio histórico (1.447 GDD).

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Este vino presenta un brillante color amarillo con reflejos verdosos, y muestra un perfil aromático que resalta por su frescura y gran complejidad, con notas típicas de la variedad Roussanne como madre selva, espino blanco, pera, miel, almendras, y del Marsanne como especias, damasco seco, membrillo, miel, lychee y regaliz. En boca presenta un interesante volumen con una refrescante acidez, buen nervio y un persistente final. Un vino único cuyo envejecimiento en botella (7-8 años) incrementará la complejidad aportando notas de cera de abeja y frutos secos (almendra, nuez, avellana).

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	55% Roussanne 30% Marsanne 15% Viognier
Alcohol:	14.0% v/v
pH:	3.26
Acidez Total :	7.24 gr/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual :	3.45 g/l