



ESTATE *Series*

SANGIOVESE

2013



VIÑEDOS

D.O.: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Sangiovese fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color en el vino.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2012-2013 fue una temporada fría especialmente en la zona norte, con presencia de precipitaciones en primavera. Lo anterior dio como resultado vinos tintos de colores vivos, acidez alta, grados alcohólicos moderados y buena intensidad frutal.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas hacia fines de abril y transportadas a la bodega donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. La mitad del vino tuvo una guarda de aproximadamente 6 meses en barricas de roble, lo cual ayudó a redondear sus sabores y a darle una sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso y profundo, este vino muestra una interesante mezcla de aromas de frutos rojos como guinda ácida, frambuesa, y una característica nota a violeta. De sabor fresco e intensamente frutal, este vino posee una acidez jugosa y una estructura determinada por una trama tánica muy fina y persistente otorgándole largo, profundidad y un sentido de verticalidad muy apreciable.

MARIDAJE

Disfrute este vino con pastas rellenas, carnes, piezas de caza, estofado

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sangiovese

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.35

AZÚCAR RESIDUAL: 3.06 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.2 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870