



ACONCAGUA COSTA

Chardonnay
2016



VIÑEDO

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Chardonnay Aconcagua Costa provienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Este viñedo fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009. El suelo está compuesto por una delgada capa de textura limosa, ubicado sobre una base de arcilla y roca metamórfica (esquisto/pizarra), otorgando las notas minerales presentes en los vinos que provienen de este viñedo.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2016 se caracterizó por ser más fría que el promedio. La añada comenzó con un invierno frío y lluvioso, y hacia fines de Noviembre las temperaturas variaron dando paso a agradables días primaverales. A lo largo de la temporada pudimos apreciar los efectos del clima moderado en nuestros viñedos, logrando producir vinos sofisticados y equilibrados que despliegan elegantemente la fresca madurez de sus uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 1 y el 4 de Marzo temprano por la mañana, y cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas pequeñas, donde fueron prensadas con racimo completo. El mosto fue decantado en frío en tanques de acero inoxidable y luego pasó a barricas, donde ocurrió la fermentación alcohólica gracias a levaduras nativas a temperaturas que fluctuaron entre 18° y 22°C. Luego, un 60% de la mezcla realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2016 de Aconcagua Costa Chardonnay muestra en la copa un color amarillo verdoso brillante. En nariz es austero, entregando notas minerales asociadas con frutas cítricas y toques sutiles a frutos secos. En boca resaltan las notas minerales, con notas a pomelo rosado. Un vino con vibrante acidez, boca jugosa y con una textura suave.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13%

PH: 3,15

AZÚCAR RESIDUAL: 1,59 g/L

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso

ACIDEZ TOTAL: 6,51 g/L

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870