



## ACONCAGUA COSTA

*Chardonnay*  
*2017*



### VIÑEDOS

**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 cosecha de 2017 se caracterizó por un invierno templado y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido, finalizando con una cosecha temprana. Como resultado, la vendimia nos entregó vinos sofisticados con balanceada concentración de fruta, con estructura y profundidad dada principalmente por los bajos rendimientos de la temporada. Los vinos 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 de febrero y el 6 de marzo temprano en 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, pasando luego a barricas de roble francés, usadas durante 15 a 20 días donde ocurrió la fermentación alcohólica. Gracias al uso de levaduras 100% nativas durante el proceso de fermentación, el vino posee una alta complejidad.

### NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Chardonnay 2017 es una excelente expresión de nuestro terroir, con aromas a piel de limón, melocotón blanco y un toque de vainilla. En boca resaltan las notas minerales. Es un vino con vibrante acidez y con un largo final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay

**ALCOHOL:** 13%

**PH:** 3,1

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,1 g/L

**GUARDA:** 11 meses en barricas de roble francés.

**ACIDEZ TOTAL:** 7,3 g/L (en ácido tartárico)

**ERRAZURIZ**



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870