



ACONCAGUA COSTA

Sauvignon Blanc
2021



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Sauvignon Blanc se obtienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquisto), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

Aunque el invierno fue levemente menos lluvioso que la media, iniciando la temporada de forma habitual. La primavera siguió de manera normal a fría en septiembre y octubre, con días nublados en noviembre y diciembre lo que hizo que los brotes crecieran rápidamente. Los días nublados y llovizna de enero hicieron la cosecha incierta y lejana. Los manejos de canopia mejoraron la ventilación de los racimos y las buenas temperaturas de marzo, permitieron alcanzar el nivel de madures. Estas condiciones climáticas propiciaron la producción de uva con mayor acidez y excelente concentración de aromas, resultando en vinos con acidez vibrante, jugosos y muy expresivos en nariz.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano, temprano en la mañana, entre el 31 de marzo y el 15 de abril. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde el 50% de ellas se prensó con racimo completo a fin de obtener mayor elegancia en el paladar; en tanto el 50% restante se despalilló, molió y prensó para preservar su acidez natural. Luego, un 85% del jugo se fermentó en tanques de acero inoxidable, un 10% en fudres y un 5% en huevos de concreto.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa Sauvignon Blanc 2021 tiene un color amarillo pajizo con atractivos destellos verdosos. En nariz despliega atractivas notas frutales a feijoa, manzana verde y mandarina, acompañadas de tonos herbales como ruda y hierbabuena. En boca presenta un perfil cítrico a feijoa, pomelo, mandarina, piel de limón y algunos toques herbales. Es un vino con mineralidad y textura tizosa complementada por su frescura, verticalidad y tensión entregando una excelente persistencia en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,1

ACIDEZ TOTAL: 7,67 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,28 g/L