



## ACONCAGUA COSTA

*Syrah*  
*2019*



### VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Syrah se obtienen del viñedo en 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

La cosecha de 2019 en Aconcagua Costa fue ligeramente cálida debido al período de primavera, que obtuvo una suma de calor superior a la media. Sin embargo, meses que precedieron a la cosecha fue ligeramente más fríos que lo registrado históricamente, con temperaturas más bajas en febrero y marzo que nos bendijeron permitiendo una madurez lenta y suave, junto con uvas excepcionalmente saludables.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano entre el 19 y el 27 de marzo y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega en pequeñas cajas de aproximadamente 15 kilos a fin de evitar que se dañaran. Allí fueron cuidadosamente inspeccionadas y molidas, salvo un 15% que se dejó con racimo completo. A continuación, las uvas fueron depositadas en tanques de acero inoxidable donde un 30% de las uvas tuvo una maceración en frío por 5 días. La fermentación alcohólica con levaduras nativas tuvo lugar en tanques de acero inoxidable, y el tiempo total de maceración fluctuó entre 8 y 20 días. Finalmente, el vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas, y un 15% en fudres.

### NOTAS DE CATA

La cosecha 2019 de Aconcagua Costa Syrah muestra un profundo color rojo púrpura con brillos azulados. En nariz despliega aromas a pimienta negra, incienso, arándanos, cereza ácida, eneldo y algunas delicadas notas florales que recuerdan a violetas. Simultáneamente, en boca presenta notas a frutas rojas y negras frescas, realzadas por notas especiadas y balsámicas que le entregan complejidad al vino. Un vino lineal, largo y profundo con una refrescante acidez que le entrega nervio, de textura suave con taninos tizosos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 6,56 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,90 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas, y 15% en fudres.