

ERRAZURIZ

Aconcagua Costa - Chile

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.



ACONCAGUA COSTA CHARDONNAY 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Las uvas para este vino se cosecharon a mano, temprano en la mañana, entre el 23 de febrero y el 14 de marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde se prensaron con racimo completo para ser sometidas a una decantación en frío en estanques de acero inoxidable. Las levaduras nativas, utilizadas durante la fermentación silvestre, contienen un mayor número de cepas, lo que contribuye a darle más complejidad al vino. El jugo se fermentó en barricas usadas de roble francés durante 15 a 20 días. Posteriormente, un 50% del vino realizó la fermentación maloláctica. Crianza: 11 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Costa, Chardonnay 2018 muestra un color amarillo pajizo con reflejos dorados. Entrega expresivos aromas de frutos cítricos, duraznos blancos y melón maduro, con un suave toque de masa de tarta. El paladar es reforzado por una convincente mineralidad costera y una tensión fresca y lineal, en equilibrio con su volumen medio que también entrega una excelente persistencia.

MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, ostras, arroz a la marinera.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com