

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

The Blend VALLE DE ACONCAGUA 2011

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	55% Grenache 28% Mourvedre 10% Syrah 5% Carignan 2% Marsanne
Alcohol:	14° GL
pH:	3.28
Acidez Total:	6.44 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.77 g/l



VIÑEDO

Las uvas de las diferentes variedades usadas en The Blend 2011 fueron obtenidas de sectores específicos de nuestros viñedos Ocoa y Manzanar en el Valle de Aconcagua. Los viñedos Max y Ocoa presentan una estación seca prolongada con días de verano moderadamente cálidos refrescados por brisas vespertinas que ingresan al interior del valle desde el Océano Pacífico. En Ocoa, las vides están plantadas en suelos rocosos de origen aluvial y coluvial con bajo potencial de vigor, buen drenaje y con un componente de piedras de variados tamaños que alcanza hasta un 25% a 30%.

Manzanar, debido a su ubicación a sólo 12 Km del Océano Pacífico, tiene una acumulación térmica de sólo 1.250 grados día durante la época de crecimiento. El Syrah se encuentra plantado en el sector oriente del campo, con exposición norte, lo que permite asegurar su completa maduración, en suelos que presentan una estrata superior delgada de textura franca de 40 a 80 cm sobre una capa de roca metamórfica del tipo Pizarra (schist) que confiere gran elegancia, mineralidad y complejidad a los vinos. En todos los viñedos mencionados las vides están conducidas en espaldera vertical y cuentan con riego por goteo. La uva de Carignan viene del Valle del Maule, donde el suelo es granítico-arcilloso con un clima mediterráneo costero. La edad de las parras es de entre 80 a 100 años, las vides están conducidas en vaso y no existe riego por estar en condiciones de secano o rulo.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha
Grenache : Tercera semana de Abril
Mourvedre: Primera a tercera semana de Abril
Syrah: Cuarta semana de Marzo hasta segunda semana de Abril
Carignan: Tercera semana de Abril
Marsanne: Tercera semana de Marzo

Promedios históricos:
Temperatura Promedio oct-abril: 18.7° C
Oscilación Térmica octubre-abril: 18.2° C
Lluvia caída en el Año: 250 mm.

Esta temporada se caracterizó por predominar una condición de temperaturas frías durante toda la temporada, con acumulaciones térmicas muy similares a la temporada anterior. Los GDD acumulados en Enero son los más bajos de los tres últimos años (278,3 GDD); La sumatoria térmica total de la temporada fue de 1.380 GDD, 7 GDD más que la temporada anterior pero 67 GDD menos que el promedio histórico (1.447 GDD). Lo anterior repercutió en una floración, pinta y cosecha más tardía del orden de dos semanas en promedio. Producto de los rendimientos moderados, los vinos tintos obtenidos esta temporada, presentan muy buen color e intensidad aromática, así como grados alcohólicos bajos y buenas acideces, lo que se tradujo en vinos frescos, jugosos y vibrantes, con gran potencial de guarda.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

The Blend

VALLE DE ACONCAGUA

2011

VINIFICACION

Cada una de las variedades utilizadas en este vino fue cuidadosamente cosechada a mano en su punto de óptima madurez entre Marzo y Abril. Las uvas fueron inspeccionadas cuidadosamente en una doble mesa de selección, donde se eliminan todos los restos vegetales para potenciar el carácter frutal en el vino. El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable y en cubas de roble de 10 hl, a temperaturas, que fluctuaron entre los 24° y 28°C dependiendo de la variedad, del nivel de extracción deseado y de las condiciones de la temporada tales como carga microbiológica y alcohol potencial. El proceso de fermentación consideró tres remontajes por día con volúmenes que variaron de 0.5 a 1.5 veces la capacidad del estanque de acuerdo con el nivel de extracción deseado. El período total de contacto entre las pieles y el mosto varió entre los 6 y 34 días. La totalidad del vino envejeció durante dieciséis meses en barricas de roble francés, de segundo y tercer uso. La porción mayoritaria de Grenache entrega notas a frutos rojos tales como cereza y mora junto a pimienta negra, aceituna negra y chocolate. El Mourvedre aporta color y su excelente acidez, estructura, aromas complejos y frutos negros. El Syrah contribuye con notas especiadas, tensión y nervio gracias a su acidez presente. El Carignan aporta a la estructura tánica, mientras que el Marsanne participa de la complejidad aromática con sus notas florales. La suma de todos estos componentes se traducen en un vino aromático, complejo, jugoso, intenso y lineal, ideal para acompañar comidas y con un muy buen potencial de envejecimiento.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De hermoso color rojo violeta, en nariz muestra fruta fresca, que recuerda frambuesa, cerezas negras, arándanos, mora y grosella. En boca los sabores a fruta se confirman, mostrando un vino de mucha tensión y frescor, lineal y jugoso con taninos de grano fino y un final mineral. Es un vino muy joven con gran potencial de guarda.