



THE BLEND

COLLECTION

2012

VIÑEDO

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para The Blend se seleccionan principalmente de sectores específicos de nuestros viñedos Ocoa y Manzanar, en el Valle de Aconcagua. En Ocoa, las parras están plantadas sobre suelos rocosos de origen aluvial y coluvial, con bajo potencial de vigor, buen drenaje y con un componente de rocas de hasta un 30%. Por su parte, Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico, se caracteriza por sus condiciones de clima frío. Los suelos presentan una delgada capa superior de 40 a 80 centímetros, de textura limosa, puesta sobre otra de esquistos en descomposición, que le confiere una tremenda elegancia, mineralidad y complejidad a los vinos. Las uvas de carignan vienen del Valle del Maule, donde el suelo es arenoso-granítico, y el clima es de tipo mediterráneo costero. Las parras, podadas en cabeza, fueron plantadas hace unos 80 a 100 años, y se cultivan en seco.

NOTAS DE VENDIMIA

En general, la temporada fue cálida y seca, con rendimientos moderados. En comparación con la temporada anterior, las temperaturas mínimas fueron más elevadas, y casi no hubo precipitaciones, llegando estas solo a 2,4 mm. En algunas variedades, los bajos rendimientos se debieron principalmente a que 2011 presentó una primavera fría, creando condiciones muy favorables para la floración y la cuaja. A pesar de que enero es habitualmente el mes más cálido, en esta temporada las temperaturas más elevadas se registraron en febrero y marzo. Debido a que la canopia estaba sana y las bayas aún verdes durante estos meses de calor, las parras no fueron afectadas de manera adversa.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente examinadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable y barricas de roble francés para su fermentación, usando solo levaduras nativas. Para una óptima extracción de taninos y color, el vino nuevo permaneció sobre sus pieles, y luego fue trasegado a barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

The Blend muestra notas expresivas y aromáticas de cereza, murtilla y hoja de laurel, con un toque final que recuerda a carne fresca. Su entrada en boca es intensa y exuberante, con un sabor de jugo de cerezas acompañado por notas balsámicas y especiadas de gran complejidad. Su madera bien integrada y fluida le entrega una notable estructura y un final perdurable.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 50% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah, 10% Carignan

ALCOHOL: 14%

PH: 3.26

AZÚCAR RESIDUAL: 2.17 g/L

GUARDA: 16 meses en barricas de roble francés

ACIDEZ TOTAL: 6.09 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870