



THE BLEND

COLLECTION

2013



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 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 franco-arcillosa, puesta sobre otra de esquistos en descomposición.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2013 será recordada como una vendimia excepcional, caracterizada por condiciones más frías, con temperaturas promedio y acumulación térmica menores al promedio histórico. Gracias a las bajas temperaturas y ausencia de precipitaciones, la madurez avanzó lentamente, obteniendo vinos vibrantes, con gran intensidad frutal y frescos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 12 Kg. Una vez en la bodega, pasaron por una doble mesa de selección para eliminar restos vegetales y bayas dañadas. La fermentación ocurrió en tanques de acero inoxidable, utilizando solo levaduras nativas. Cada lote fue trasegado a barricas de roble francés 10% nueva y 90% de segundo y tercer uso, donde envejeció por 16 meses.

NOTAS DE CATA

De color rubí con brillos violetas, The Blend muestra expresivas notas a cerezas, fresas y frambuesas frescas, con sutiles aromas florales que recuerdan a violetas, enmarcados con algunos toques especiados que dan complejidad a un conjunto que destaca por su viva nariz. Es lineal, de mucho nervio y frescura, con taninos finos que dan estructura y soporte a este vino de buen potencial de guarda.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 45% Grenache, 28% Syrah, 15% Mourvèdre, 12% Carignan

ALCOHOL: 14%

PH: 3.35

AZÚCAR RESIDUAL: 1.97 g/L

GUARDA: 16 meses en barricas de roble francés (10% nueva y 90% de segundo y tercer uso)

ACIDEZ TOTAL: 6.50 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870