



## THE BLEND

COLLECTION

2014

### VIÑEDO

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas para The Blend Red se seleccionan principalmente de sectores específicos de nuestros viñedos Ocoa y Manzanar, en el Valle del 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 secano.

### NOTA DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

### ENOLOGÍA

Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 15 kilos. 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, de las cuales un 7% es nueva y 93% de segundo y tercer uso, donde envejeció por 20 meses.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

De hermoso y brillante color rojo rubí, este vino despliega en nariz aromas a fruta roja como cereza, frambuesa y fresa. Al fondo aparecen notas balsámicas que recuerdan al eneldo y romero, además de un ligero toque anisado, enmarcados por un sutil dejo a cuero. En boca tiene una entrada tensa y fresca, siendo un vino de cuerpo medio, con taninos de grano fino elegantemente presentes que realzan la textura con dejo a tiza al final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 48% Grenache; 21% Syrah; 19% Mourvedre; 12% Carignan

ALCOHOL: 14%

pH: 3,37

AZÚCAR RESIDUAL: 2,01 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,34 g/L



# ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870