



## THE BLEND

COLLECTION

2017



### VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para este vino provienen de nuestro viñedo de Ocoa, ubicado a 50 kilómetros del Océano Pacífico en la sección intermedia del Valle de Aconcagua. Este viñedo posee un clima más seco y con una mayor oscilación térmica que los sectores costeros; el promedio de la temperatura anual alcanza los 15° Celsius y las precipitaciones aumentan según la altitud variando de 250 a 300 milímetros. Los suelos son de origen coluvial y fueron formados por relaves y depósitos de barro; están compuestos por un estrato poco profundo de textura franca que yace sobre una matriz de subsuelo también franca que contiene un 30% de piedras. Debido a su textura, tiene un excelente drenaje y otorga un vigor medio, lo cual genera una equilibrada distribución de la canopia.

### NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha de 2017 se caracterizó por un invierno templado y seco, seguido por un verano muy soleado y caluroso que llevó a anticipar la cosecha. Como resultado de la añada, obtuvimos vinos de gran sofisticación, que equilibran estupendamente concentración frutal, estructura y profundidad. Ello, en gran medida debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un inmenso sentido de pureza y mineralidad, además de intensidad y estructura.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron recolectadas a primera hora de la mañana y cuidadosamente transportadas a la bodega en pequeñas cajas de 14 kilos. No fueron sometidas a maceración en frío antes de la fermentación, pero fueron prensadas en racimo completo, y el jugo se decantó ligeramente antes de fermentar. El vino tuvo una guarda de 13 meses en barricas de roble francés, 35% de segundo y tercer uso y solo 25% en roble nuevo.

### NOTAS DE CATA

Esta interesante mezcla blanca del Ródano muestra un color amarillo brillante con un tono verdoso y ofrece un perfil aromático complejo y fresco, con notas de miel, membrillo y flores silvestres. En boca, el membrillo y la miel se complementan con notas de frutos secos y especias. Es jugoso, con una acidez brillante y viva que le permite tener un final en boca largo y persistente.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 50% Roussanne, 40% Marsanne, 10% Viognier.

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3,26

**ACIDEZ TOTAL:** 6,54 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,4 g/L