



THE BLEND

COLLECTION

2012

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 temporada 2011-2012 fue una temporada cálida y seca, de rendimientos moderados. La diferencia en relación a la temporada pasada estuvo dada por mayores temperaturas mínimas y máximas promedio en febrero y marzo, y por una menor cantidad de precipitaciones desde octubre a abril, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas durante tempranas horas de la mañana y a continuación cuidadosamente transportadas a la bodega en pequeñas cajas de 14 kg. No se realizó maceración fría a las uvas en forma previa a la fermentación, sino que se procedió inmediatamente a prensarlas a racimo entero y a continuación a una ligera decantación previa a la fermentación. Cada variedad se vinificó en forma separada, y un 40% del total del mosto fue fermentado en barricas francesas de segundo y tercer uso; el jugo restante fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperaturas que fluctuaron entre los 12°C y 15°C, usando levaduras que fueron especialmente seleccionadas por su habilidad para realzar compuestos aromáticos bajo condiciones de baja temperatura. Este vino permaneció por 6 meses en estanques de acero inoxidable y en barricas francesas, realizando un 61% de fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De un hermoso color amarillo pálido, este vino presenta una intensidad aromática media de gran elegancia y complejidad donde destacan los aromas típicos del Roussanne y el Marsanne, con notas a frutos secos, acompañados de tonos florales como acacia y madre selva, más algunos de perfil dulce como el néctar floral. En el paladar este vino es largo, muy lineal y mineral, con una carga fenólica que le otorga estructura y tenues notas de amargor, acorde con la presencia de Viognier en la mezcla. En el retrogusto sigue percibiéndose con nuevos sabores de un perfil más cítrico dejando un dejo mandarina, de excelente persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 50% Marsanne, 38% Roussanne, 12% Viognier

ALCOHOL: 13%

PH: 3,08

AZÚCAR RESIDUAL: 1,96 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l (ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870