

**EQ LIMITED EDITION
BLEND**

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14,5°
Acidez Total: 5,1 g/l
Azúcar Residual: 2,22 g/l
pH: 3,62
Cajas producidas: 1.038



VENDIMIA

Durante la vendimia 2017 el clima se caracterizó por ser un año más cálido y seco, dando como resultado un muy buen nivel de madurez y expresión varietal para cada una de las cepas.

VIÑEDO

EQ Blend es un vino compuesto por una mezcla de variedades tintas -50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Syrah y 15 % Cabernet Sauvignon- que otorgan balance, complejidad y expresión única a este blend, que refleja fielmente los suelos graníticos en descomposición y el clima costero de nuestros viñedos que tienen una edad promedio de 20 años. La complejidad del suelo proviene de los materiales volcánicos y de la presencia de cuarzo en diferentes profundidades.

VINIFICACIÓN

Las distintas variedades fueron sometidas por 10 días a una maceración fría previa a la fermentación alcohólica. Posteriormente se utilizó un conjunto de técnicas enológicas específicas para cada cepa con el fin de potenciar las características de cada una de ellas. Cada lote fue envejecido durante 18 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostados. Finalmente se realizó la mezcla utilizando porcentajes específicos de cada uno de los lotes para lograr una mezcla balanceada y compleja.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta intenso con destellos rojos. En nariz muestra profundas notas a frutas frescas, como arándanos y frambuesas y delicados aromas especiados que recuerdan a pimienta, con toques a tierra húmeda. En boca la acidez es vibrante y jugosa, con una textura muy suave, elegante y persistente. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad.

MARIDAJE

Carnes rojas, encurtidos y quesos. Se sugiere decantar y servir a 18°C.

