

Erizo Mezcla de Tintos – Valle de Cachapoal

Presentación Técnica para Ferias y Clientes

Vino Erizo presenta su Mezcla de Tintos, un ensamblaje de 70 % Cabernet Sauvignon y 30 % Syrah.

Producción limitada: solo 1.545 botellas, fiel reflejo del estilo honesto y del terroir del Valle de Cachapoal.

Origen y Viñedo

Región: Valle de Cachapoal, subregión del Valle del Rapel, zona central de O'Higgins.

Condiciones ideales para tintos con amplitud térmica y suelos de buen drenaje.

Elaboración

Fermentación tradicional. Sin intervención excesiva. Estilo honesto y directo.

Posible crianza parcial en barrica (no especificada en fuente oficial).

Producción total: 1.545 botellas.

Análisis Técnico Referencial

Composición: 70 % Cabernet Sauvignon / 30 % Syrah

Color: Rojo profundo con reflejos violáceos

Nariz: Ciruelas maduras, pimienta negra, flores secas, especias suaves

Boca: Taninos marcados, acidez media, buen volumen y persistencia

Estilo: Tinto estructurado, de carácter, fresco y con expresión varietal

Maridaje Sugerido

Carnes rojas asadas o al horno

Platos especiados, guisos intensos

Cordero, ciervo o carnes de caza

Quesos curados o semimaduros

Pastas con salsas potentes

Propuesta Comercial

Edición limitada para venta directa o tiendas especializadas

Ideal para consumidores que buscan tintos con personalidad

Precio y distribución adaptables según canal y perfil de cliente

Argumentos de Venta

Terroir de prestigio: Valle de Cachapoal

Mezcla potente y equilibrada: fruta + especias + estructura

Microproducción: autenticidad y exclusividad asegurada

Identidad de marca definida: vinos con carácter, sin pretensiones