

Blends de la Costa Oeste y del Cono Sur

10 vinos

2018 Neyers Sage Canyon Red

2017 McPrice Myers High on the Hog

2018 Chappellet Mountain Cuvee Proprietor's Blend, Napa Valley

2017 Bogle Phantom, Central Valley, California

2018 DAOU Vineyards, Pessimist

2017 Vina Robles, The Arborist

2016 Halcón – Esquisto Yorkville Highlands, Mendocino County

2017 Clos de los Siete Red Blend

2017 Trisquel Aresti Gran Reserva Red Blend

2016 B. Leighton – Gratitude Olsen Brothers Vineyard

4 tipos de "blends" o mezclas

GSM, 5 vinos

Bordeaux, 2 vinos

Blend de California (Petite Sirah, Zinfandel), 2 vinos

Blend de Australia (Syrah, Cabernet Sauvignon) 1 vino

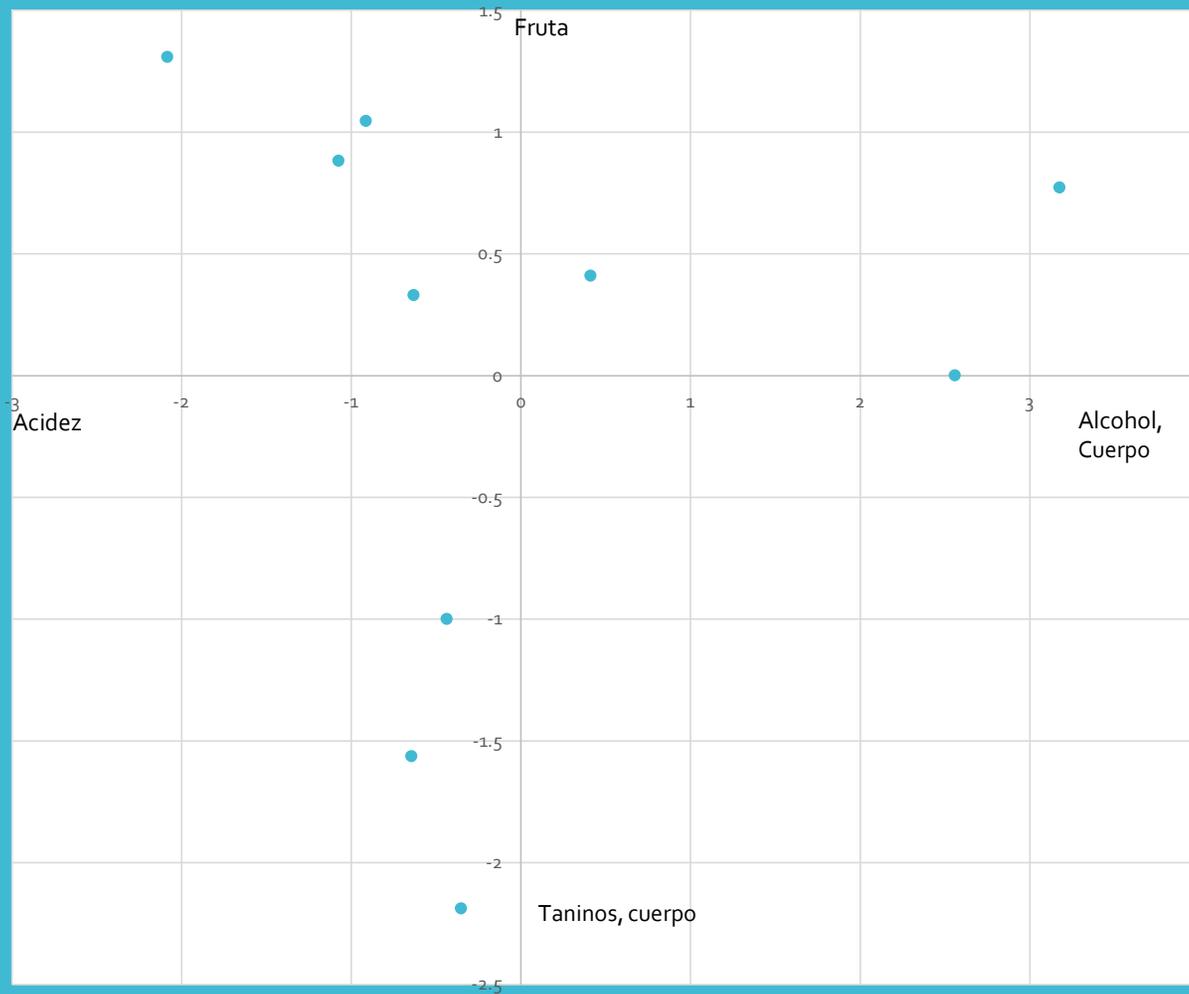
Características de las uvas definen las características de los vinos

	Neyers	McPrice	Vina PR	Halcon	Leighton	Chapp	Clos	Bogle	DAOU	Tristq
Fruit	4.8	4.78	4.94	4.8	4.3	4.05	4.65	5	4.96	4.42
Body	3.75	4.66	4.82	4.3	4.75	4.47	4.23	5	5	5
Tanins	3.4	3.56	3.76	3.4	4.4	3.98	3.36	4.04	4.28	3.72
Acidity	3.75	3.6	3.5	3.3	3.75	3.13	3.2	2.52	2.98	3.56
Alcohol	4	4.06	4.32	4	4	3.95	3.98	5	4.82	4
Blend	GSM	GSM	GSM	GSM	GSM	Bor	Bor	PSZ	PSZ	Aus

Correlación de características de los 10 vinos

- Más taninos, más cuerpo (0.7)
- Más alcohol, más cuerpo (0.6)
- Más alcohol, más fruta (0.6)
- Más acidez, menos alcohol (-0.8)

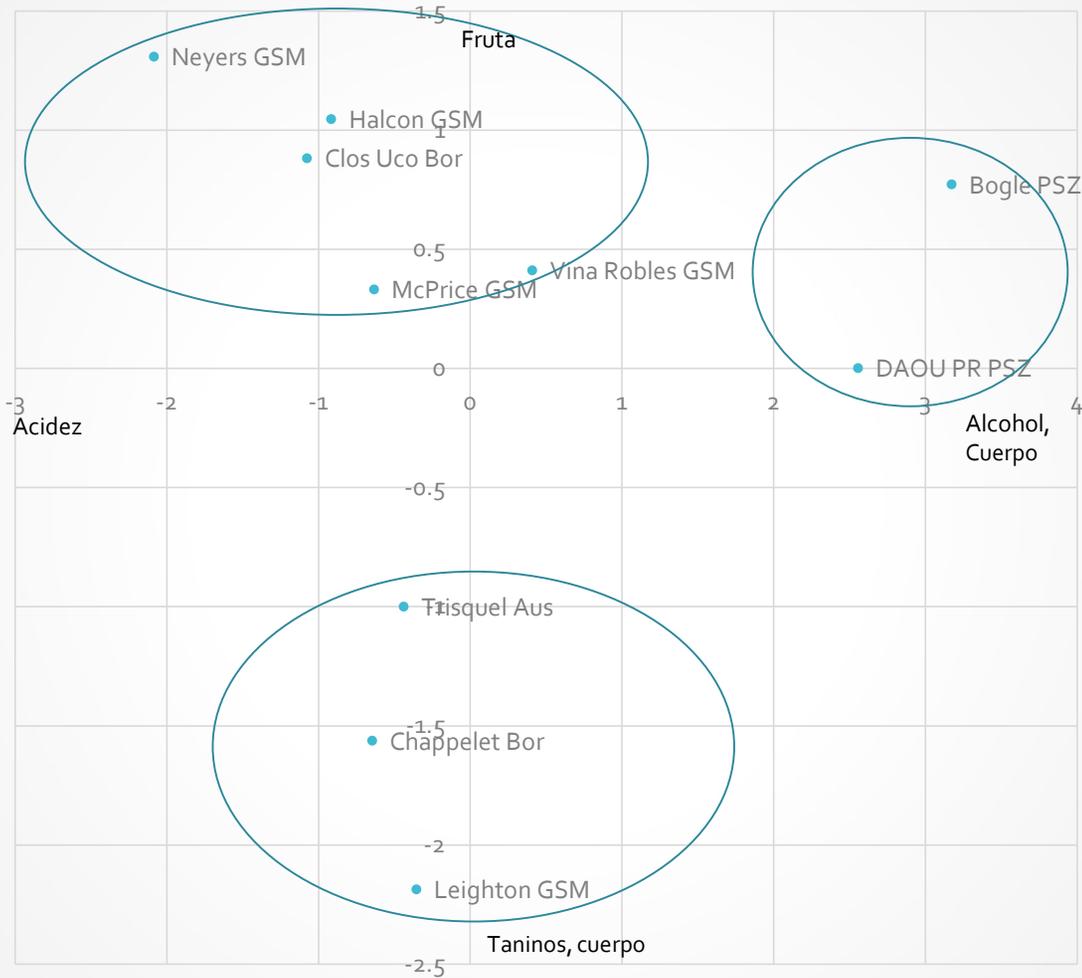
Componentes principales



Eje horizontal (54%)
(-) Acidez
(+) Alcohol, cuerpo

Eje vertical (28%)
(-) Taninos, cuerpo
(+) Fruta

Componentes principales



Eje horizontal (54%)

(-) Acidez

(+) Alcohol, cuerpo

Eje vertical (28%)

(-) Taninos, cuerpo

(+) Fruta

Tres grupos:

PSZ: alcohol y cuerpo

GSM: los de California, fruta

Bordeaux: taninos y cuerpo

Resumen

- Vinos con más taninos tienen más cuerpo
- Vinos con más alcohol tienen más cuerpo
- Vinos con más fruta tienen más alcohol
- Vinos con más acidez tienen menos alcohol
- Mezclas GSM de California son frutosas
- Mezclas Bordeaux tienen cuerpo y taninos
- La mezcla de California (Petite Sirah, Zinfandel) son vinos con alcohol, cuerpo y fruta