



Signature Wines Full Bodied Blend

Valle de Aconcagua

1.000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual

Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 35% y Carmenère 15%

CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en laderas (870 m.s.n.m) permite una progresiva y suave maduración de la uva. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes es la clave de los aromas a fruta fresca y especias que distingue a los vinos de Aconcagua.

PROCESO

Cosechado manualmente, y fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura (30°C), este vino es macerado por 25 días para otorgarle cuerpo y estructura. Posteriormente es guardado en barricas de roble francés por 12 meses para redondear los taninos. Antes de salir al mercado, el vino es guardado al menos 6 meses en botella.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,5	% por vol.
Acidez Total:	5.8	g/L (Tartarico)
pH:	3.65	
Azúcar Residual:	3.0	g/L

*Datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Nariz compleja con aroma a grosellas, cerezas, un poco de pimienta negra y un toque mineral. Un vino de buen cuerpo, bien concentrado, pero con una textura suave y aterciopelada.

Maridaje sugerido

Servir entre 16° y 18°C.

Prensa & Premios

91 Puntos, James Suckling 2020 (Cosecha 2017)

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2017, UK (Cosecha 2015)

Medalla de Bronce, Decanter World Wine Awards 2017, UK (Cosecha 2015)

Medalla de oro, Catad'Or Santiago 2015 (Cosecha 2013)

89 Puntos, Robert Parker, Wine Advocate (Cosecha 2012)

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2013, UK (Cosecha 2011)

Medalla de Bronce en Japan Wine Challenge 2011, Tokio (Cosecha 2011)