



Signature Wines Hillside Blend

Valle de Aconcagua

1.200 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual

Syrah 50%, Mourvèdre 45% y Viognier 5%

CLIMA & SUELO

Este vino es producido con uvas cultivadas en las laderas del cerro Paidahuén (920 m.s.n.m.) Las laderas ofrecen un suelo rocoso y de baja fertilidad, y una especial exposición del sol que favorece la acumulación y maduración de los taninos. Además, 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:	5.7	g/L (Tartarico)
pH:	3.6	
Azúcar Residual:	2.8	g/L

*Datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Aromas elegantes y frescos a arándano, especias y toques de vainilla. Vino bien equilibrado, con taninos redondos y notas cremosas y a roble en el final.

Maridaje sugerido

Servir entre 14° y 16° C.

Prensa & Premios

92 puntos, Patricio Tapia, Descorchados 2018 (cosecha 2016)
89 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2016)
92 puntos, La CAV 2017 (cosecha 2015)
91 puntos, Patricio Tapia, Descorchados 2017 (cosecha 2015)
90 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2015)
5 Stars, Harpers Wine Star & Star of Aconcagua, UK 2018 (cosecha 2015)
90 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2012)
Medalla de Bronce, Decanter Awards 2014, UK (cosecha 2012)
Medalla de Oro, Berlin Wein Trophy 2011 (cosecha 2011)
Medalla de Oro, Challenge du Vin 2010 (cosecha 2011)
91 puntos, Patricio Tapia, Descorchados 2012 (cosecha 2010)