



Signature Wines Riverside Blend

Valle de Aconcagua

1200 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual
Chardonnay 60%, Viognier 40%

CLIMA & SUELO

Las riberas del río Aconcagua proporcionan un suelo arenoso con baja fertilidad y buen drenaje. Por otra parte, la brisa fresca de la noche que desciende desde la cordillera de Los Andes crea una variación de temperatura excepcional, produciendo una expresión de mineralidad y fruta que distingue a este ensamblaje

PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en barricas de roble francés durante 8 meses, no tiene fermentación maloláctica para mantener su acidez y mineralidad. Después de embotellado, este vino es guardado al menos 3 meses antes de salir al mercado.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13	% por vol.
Acidez Total:	6.8	g/L (Tartarico)
pH:	3.33	
Azúcar Residual:	3.0	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Fermentado en barricas de roble francés, este vino combina los aromas frescos del Chardonnay, como piña y pera, con un toque floral y exótico del viognier. Boca cremosa y cuerpo denso.

Maridaje sugerido

Servir alrededor de los 10° C

Prensa & Premios

91 puntos, James Suckling 2020 (cosecha 2018)
89 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2015)
Medalla de Bronce, Wines of Chile Awards 2013 (cosecha 2012). Gran Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles - Chile 2012 (cosecha 2011)
Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2011 (cosecha 2010)
Medalla de Bronce, Decanter Awards 2011 (cosecha 2010)
Medalla de Plata, Wines of Chile Awards 2010 (cosecha 2009)