



Signature Wines Spaghetti Blend

Valle de Aconcagua

700 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual

Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 40%

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 y americano 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:	5.85	g/L (Tartárico)
pH:	3.55	
Azúcar Residual:	3.0	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Un ensamblaje único con aromas profundos a frambuesa y frutas rojas. Un vino con mucho cuerpo, gran concentración, y acidez refrescante.

Maridaje Sugerido

Servir entre 16° y 18°C.

Prensa & Premios

91 Puntos, James Suckling (cosecha 2017)

Medalla de bronce, Challenge du Vin, Francia 2016 (cosecha 2013)

Medalla de Plata, Catad'Or Santiago 2013 (cosecha 2011)