



## Signature Wines Hillside Blend

17.340 botellas



### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: Syrah 50% Mourvedre 45% & 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 en Descorchados 2017 (cosecha 2016)  
90 puntos en Robert Parker's Wine Advocate (vendimia 2012).  
Medalla de Bronce en Decanter Awards 2014, Londres (vendimia 2012).  
Medalla de Oro en Berlin Wein Trophy 2011 (vendimia 2011).  
Medalla de Oro en Challenge du Vin 2010 (vendimia 2011).  
91 puntos en Descorchados 2012 (vendimia 2010).