



Signature Wines Riverside Blend

500 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

89 puntos en el Robert Parker's Advocate (vendimia 2015)
Medalla de Bronce en Wines of Chile Awards 2013 (vendimia 2012).
Gran Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles - Chile 2012 (vendimia 2011).
Medalla de Bronce en International Wine Challenge 2011 (vendimia 2010).
Medalla de Bronce en Decanter Awards 2011 (vendimia 2010).
Medalla de Plata en Wines of Chile Awards 2010 (vendimia 2009).