



Signature Wines Late Harvest

250 cajas producidas



COSECHA

100% Moscadel de Alejandría

CLIMA Y SUELO

Las uvas que provienen de la ribera del Rio Aconcagua están expuestas al microclima más fresco creado entre el cerro Paidahúen y la cordillera de los Andes, así como a la brisa fresca del río Aconcagua.

ENOLOGÍA

Fue cosechado a mano y fermentado en barricas de roble francés. Luego fue envejecido en la misma barrica, sobre sus lías finas durante 12 meses. El vino no tuvo fermentación Maloláctica, para preservar su acidez y aromas. Después del embotellado, el vino envejeció en botella durante al menos 3 meses adicionales antes de su lanzamiento.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol:	12,6	% by vol.
pH:	3.3	
Residual Sugar:	101.2	g/L

Notas de Cata

Elaborado con uvas MOSCATEL, este vino de textura suave, mezcla notas florales y cítricas con aromas de piña, miel y vainilla, que persisten durante un largo final.

Maridaje

Un elegante vino de postre, que se puede disfrutar junto con un melón cantalupo, tarta de limón o foie gras.
Servir entre 11° and 13°C.

Premios:

Nuevo