

CONO SUR OCIO PINOT NOIR 2015

Cosecha 2015
Cepa Pinot Noir 100%
Denominación Valle de Casablanca

Notas de cata De color rojo rubí profundo, este icónico Pinot Noir tiene una gran intensidad aromática que expresa notas a frutos rojos y frutos del bosque con algo de especias y tabaco. En boca es suave y elegante con una refinada concentración y acidez. Este vino es ideal para acompañar carnes rojas, pato, atún y quesos maduros.

Viñedo
Viñedo de Origen Fundo El Triángulo (85%), Fundo San Juan de Huinca (15%).
Suelo Arenoso y levemente arcilloso. Suelo granítico.
Clima Templado, con noches frías y mañanas nubladas.
Cosecha Cosecha manual. 18 de marzo al 3 de abril, 2015.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda 14 meses en barricas, 2 meses en estanque de acero inoxidable.
Fecha de embotellación Julio, 2016.

Análisis de Laboratorio
Alcohol 13,9 %vol
Azúcar residual 1,6 g/l
pH 3,33
Acidez total 6,70 g/l

