

## 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

