

CONO SUR 20 BARRELS CHARDONNAY 2017

Cosecha	2017
Cepa	Chardonnay 100%
Denominación	Valle de Casablanca

Nota de cata	Este Chardonnay de edición limitada es de color amarillo brillante con tonos verdosos. Sus aromas son intensos, con notas a pomelo, lima, flores blancas, y con toques de madera tostada. En boca tiene un toque de mineralidad y sal con una acidez excelente y un final largo, equilibrado y persistente. Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, pasta, salsas blancas, quesos, frutos secos, ensaladas y postres.
---------------------	--

Viñedo	
Viñedo de origen	Fundo El Centinela.
Suelo	Suelos mienerales con arcilla roja.
Clima	Suave, con noches frías y neblina en las mañanas. El Centinela es definitivamente una de las zonas más frías del valle de Casablanca.
Cosecha	Cosecha manual. 25 de marzo, 2017.

Vinificación	
Bodega	Víña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	75% en barricas y 25% en huevos de cemento durante 8 meses.
Fecha de embotellación	Diciembre, 2017.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	13,5 %vol
Azúcar residual	3,9 g/l
pH	3,34
Acidez total	6,9 g/l

