

## CONO SUR 20 BARRELS PINOT NOIR 2016

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Cosecha</b>      | 2016                                      |
| <b>Cepa</b>         | Pinot Noir 100%                           |
| <b>Denominación</b> | Valle de Casablanca 85% / San Antonio 15% |

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Notas de cata</b> | Este Pinot Noir es de color rubí rojizo y conocido por su elegancia y gran intensidad. Expresa notas de cerezas ácidas, frambuesa, ciruela y un toque de notas tostadas. En boca es fresco y jugoso con una acidez perfecta, terminando con taninos suaves y largos. Ideal para acompañar a carnes rojas, quesos y pasta. |
|----------------------|---|

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Viñedo</b>           |   |
| <b>Viñedo de origen</b> | Fundo El Triángulo 85% / Campo Lindo (15%).       |
| <b>Suelo</b>            | Arenoso y levemente arcilloso.                    |
| <b>Clima</b>            | Suave, con noches frías y neblina en las mañanas. |
| <b>Cosecha</b>          | Cosecha manual. 15 de marzo al 2 de abril, 2016.  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinificación</b>           |  |
| <b>Bodega</b>                 | Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.               |
| <b>Proceso de guarda</b>      | 80% en barricas y 20% en huevos de cemento durante 12 meses. |
| <b>Fecha de embotellación</b> | Mayo, 2017.  |

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Análisis de laboratorio</b> |            |
| <b>Alcohol</b>                 | 13,90 %vol |
| <b>Azúcar Residual</b>         | 2,12 g/l   |
| <b>pH</b>                      | 3,27       |
| <b>Acidez total</b>            | 6,35 g/l   |

