

CONO SUR 20 BARRELS PINOT NOIR 2016

Cosecha	2016
Cepa	Pinot Noir 100%
Denominación	Valle de Casablanca 85% / San Antonio 15%

Notas de cata	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.
----------------------	---

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

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

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

