

## CONO SUR 20 BARRELS SAUVIGNON BLANC 2017

<b>Cosecha</b>	2017
<b>Cepa</b>	Sauvignon Blanc 100%
<b>Denominación</b>	Valle de Casablanca

<b>Nota de cata</b>	Este Sauvignon Blanc es de color amarillo brillante con algunos tonos verdosos. Sus aromas son intensos, con notas a pomelo, lima, ají amarillo, sal de mar y hierbas. En boca es un vino complejo, de gran concentración, frescor y mineralidad. Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, comidas especiadas, frutos secos, quesos y verduras.
---------------------	---

<b>Viñedo</b>	
<b>Viñedo de origen</b>	Fundo El Centinela.
<b>Suelo</b>	Suelos mienerales con arcilla roja.
<b>Clima</b>	Suave, con noches frías y neblina en las mañanas. El Centinela es definitivamente una de las zonas más frías del valle de Casablanca.
<b>Cosecha</b>	Cosecha manual. 20 de marzo, 2017.

<b>Vinificación</b>	
<b>Bodega</b>	Viña Cono Sur. Santa Elisa Estate. Chimbarongo.
<b>Proceso de guarda</b>	3 meses en tanques de acero inoxidable.
<b>Fecha de embotellación</b>	Junio, 2017.

<b>Análisis de laboratorio</b>	
<b>Alcohol</b>	13,1 %vol
<b>Azúcar residual</b>	3,4 g/l
<b>pH</b>	3,26
<b>Acidez total</b>	6,6 g/l

