

## CONO SUR 20 BARRELS SYRAH 2016

<b>Cosecha</b>	2016
<b>Cepa</b>	Syrah / Cabernet Sauvignon 98/ 2%
<b>Denominación</b>	Valle del Limarí

**Notas de cata** Este Syrah de clima frío tiene una gran personalidad y su color rojo rubí intenso y gran cuerpo llaman la atención. Aromas a frutos negros como ciruelas, moras se combinan con notas florales y especiadas. En boca es balanceado con una suave textura cremosa y un elegante final.

**Viñedo**  
**Viñedo de origen** Los Almendro Estate (98%) , Pirque viejo Estate (2%).  
**Suelo** Aluvial con baja fertilidad. Mineral y salino.  
**Clima** Clima frío con días luminosos y soleados. Ausencia de lluvias durante todo el año.  
**Cosecha** Cosecha manual. 10 de mayo, 2016.

**Vinificación**  
**Bodega** Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.  
**Proceso de guarda** 17 meses en barricas, 1 mes en estanques de acero inoxidable.  
**Fecha de embotellación** Septiembre 2017.

**Análisis de laboratorio**  
**Alcohol** 14,7 %vol  
**Azúcar residual** 2,37 g/l  
**pH** 3,44  
**Acidez total** 6,15 g/l

