

CONO SUR 20 BARRELS SYRAH 2016

Cosecha	2016
Cepa	Syrah / Cabernet Sauvignon 98/ 2%
Denominación	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

