

## CONO SUR 20 BARRELS CABERNET SAUVIGNON 2016

**Cosecha** 2016  
**Cepa** Cabernet Sauvignon 91% / Syrah 7% / Carmenere 2%  
**Denominación** Valle del Maipo

**Tasting Notes** De color rojo rubí profundo, este Cabernet Sauvignon se destaca por su alta intensidad aromática con aromas a frutos rojos como cerezas y frambuesas, casis y toques a ceniza, pimienta blanca y especias. Boca de gran concentración y volumen, con taninos llenos y redondos. Ideal para acompañar todo tipo de carnes y pastas.

**Viñedo**  
**Viñedo de origen** Fundo Pirque Viejo (91%) , Fundo San Felipe (7%),  
 Fundo Peumo (2%)

**Suelo** Aluvial y con baja fertilidad.  
**Clima** Templado. Caluroso y soleado durante el verano.  
**Cosecha** Cosecha manual. 10 de abril, 2015.

**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** Diciembre, 2016.

**Análisis de laboratorio**  
**Alcohol** 14,13 %vol  
**Azúcar residual** 2,68 g/l  
**pH** 3,53  
**Acidez total** 5,63 g/l

