

ORGANIC PINOT NOIR 2018

Cosecha	2018
Cepa	Pinot Noir 100%
Denominación	Chile

Nota de cata	Este brillante, ligero Pinot Noir de uvas cultivadas orgánicamente tiene un color rojo profundo con aromas de berries como cereza y frambuesa. En boca tiene una concentración media y es redondo, equilibrado, jugoso y persistente. Ideal para acompañar a pescados, ave, pato y quesos maduros.
---------------------	--

Viñedo

Viñedo de origen	Fundo Santa Elsa / Fundo Campo Lindo.
Suelo	En Colchagua aluvial y con baja fertilidad. En San Antonio mezcla perfecta entre arena y arcilla.
Clima	Suave, con noches frías y neblina en la mañanas.
Cosecha	Cosecha manual. 26 de marzo al 9 de abril, 2018.

Vinificación

Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Elisa Chimbarongo.
Proceso de guarda	70% en barricas durante y 30% en tanques de acero inoxidable durante 8 meses.
Fecha de embotellación	Desde agosto 2018.

Análisis de Laboratorio

Alcohol	14 %vol
Azúcar residual	2,7 g/l
pH	3,57
Acidez total	5,50 g/l

