

## CONO SUR ORGÁNICO CHARDONNAY 2017

**Cosecha** 2017  
**Cepa** Chardonnay 100%  
**Denominación** Chile

**Notas de Cata** Un Chardonnay de uvas orgánicas de color brillante y joven. La nariz expresa aromas a pomelo, lima, azahares, piña y membrillo. En boca es redondo y fresco con una buena acidez y toques minerales. Ideal para acompañar todo tipo de pescados, sopas de verduras y salsas cremosas.

**Viñedo**  
**Viñedo de origen** Chimbarongo / Fundo Curicó / Fundo Maule  
 Fundo San Antonio  
**Suelo** Aluvial y con baja fertilidad.  
**Clima** De clima frío dada su cercanía a la costa (15km). Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día. (26C°)  
**Cosecha** Cosecha manual. 28 de marzo, 2017.

**Vinificación**  
**Bodega** Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.  
**Proceso de guarda** 5% en barricas y 95% en tanques de acero inoxidable durante 4 meses.  
**Fecha de embotellación** Julio, 2017.

**Análisis de laboratorio**  
**Alcohol** 13,3 %vol  
**Azúcar Residual** 4,5 g/l  
**pH** 3,3  
**Acidez total** 6 g/l

