

CONO SUR RESERVA ESPECIAL MERLOT 2017

Cosecha 2017
Cepa Merlot / Others
 85 / 15%
Denominación Valle de Colchagua

Nota de cata Un Merlot concentrado y limpio de color rubí intenso. En nariz expresa una buena intensidad aromática con notas de frutos rojos, frambuesa, ciruela y arándano. En boca es bien concentrado pero suave, redondo y persistente. Para disfrutarlo mejor, acompáñelo con carnes asadas, quesos, pastas y frutos secos.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo Peralillo (85%) / Otros (15%) /
Suelo Arcilla oscura de vigor moderado.
Clima Templado, días calurosos y noches frías.
Cosecha Cosecha manual. 18 - 29 de marzo, 2017.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Santa Elisa Estate. Chimbarongo.
Proceso de guarda 70% en barricas durante 8 - 10 meses y 30% en tanques de acero inoxidable durante 12 meses.
Fecha de embotellación Noviembre, 2017.

Análisis de Laboratorio
Alcohol 13,7 %vol
Azúcar Residual 4,0 g/l
pH 3,63
Acidez total 4,9 g/l

