

CONO SUR RESERVA ESPECIAL RIESLING 2017

Cosecha 2017
Cepa Riesling 100%
Denominación Valle del Bío Bío

Nota de cata Este Riesling de color amarillo verdoso es un vino de aromas muy expresivos con notas de flores blancas, duraznos blancos, azahar y pomelo. En boca es untuoso y redondo con un buen equilibrio entre dulzor y acidez. Excelente junto a entradas, mariscos, carnes blancas, quesos y postres.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo Quitralmán (60%) / Fundo El Arrayán (40%).
Suelo Suelos minerales con arcilla roja.
Clima Frío, lluvia en primavera y verano. Pluviosidad 1.100 mm en el invierno.
Cosecha Cosecha manual. 3 de abril, 2017.

Vibificación
Bodega Viña Cono Sur. Santa Elisa Estate. Chimbarongo.
Proceso de guarda 3 meses en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación Julio, 2017.

Análisis de Laboratorio
Alcohol 13,5 %vol
Azúcar Residual 6,8 g/l
pH 3,25
Acidez total 7,4 g/l

