

CONO SUR SINGLE VINEYARD CARMENERE 2017

Cosecha 2017
 Cepa Carmenere 100%
 Denominación Valle del Cachapoal

Nota de cata De color rojo violáceo profundo, en nariz este Carmenere expresa aromas a ciruela, mora y regaliz con notas a chocolate y moka. El paladar es concentrado, jugoso, elegante y persistente. Ideal para acompañar carnes, quesos, pastas y platos especiados.

Viñedo

Viñedo de origen Fundo Peumo. Cuartel N° 28, La Rinconada.
 Suelo Arcilla oscura de vigor moderado.
 Clima Templado, días calurosos y noches frías.
 Cosecha Manual. 25 de abril, 2017.

Vinificación

Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
 Proceso de guarda 100% en barricas francesas durante 14 meses, 1 mes en tanque de acero inoxidable.
 Fecha de embotellación En diferentes lotes.

Análisis de laboratorio

Alcohol 14,0 %vol
 Azúcar residual 3,5 g/l
 pH 3.60
 Acidez total 5,42 g/l

