

CONO SUR SINGLE VINEYARD PINOT NOIR 2016

Cosecha 2016
Cepa Pinot Noir 100%
Denominación Valle de San Antonio

Nota de cata Un Pinot Noir de color rubí intenso expresa notas de frambuesa, cereza ácida, ciruela y frutas del bosque en nariz. En boca es jugoso y redondo con taninos suaves y una muy buena acidez. Un vino fino y elegante acompaña excelente a carnes rojas, ave, pato y quesos maduros.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo Campo Lindo. Cuartel N° 21, Viento Mar.
Suelo Coluvial. Mezcla perfecta entre arena y arcilla. Fertilidad media.
Clima De clima frío dada su cercanía a la costa (15km). Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día. (26°C).
Cosecha Cosecha manual. 10-13 de abril, 2016.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda 100% en barricas francesas durante 11 meses.
Fecha de embotellación Abril, 2017.

Análisis de laboratorio
Alcohol 13,58% vol
Azúcar Residual 2,11 g/l
pH 3,15
Acidez total 6,01 g/l

