



Cono Sur ORGANIC

Cabernet Sauvignon / 2020 Carmenere / Syrah Chile

Cepa: Cabernet Sauvignon 43% / Carmenere 29% / Syrah 28%
Denominación: Chile

Nota de Cata: Las uvas cultivadas orgánicamente de este Cabernet Sauvignon / Carmenere / Syrah aportan un color rojo intenso con toques morados. Aromas a frutilla, frutos del bosque y ciruelas otorgan gran complejidad en nariz. Frutas rojas y negras se combinan con un sabor a roble tostado con taninos suaves. Este es un vino ideal para acompañar carnes rojas y quesos.

Viñedo

Viñedo de origen: Maipo, Maule, Colchagua, Limarí.

Suelo: Distintos tipos de suelo, dependiendo de cada terreno/campo/propiedad. Mayormente aluviales y pedregosos, de origen volcánico, arcilla roja y minerales.

Clima: Mediterráneo.

Cosecha: Manual (50%), Mecánica (50%). Marzo - Abril, 2019.

Vinificación

Bodega: Viña Cono Sur. Fundo Elisa Chimbarongo.

Proceso de guarda: 50% en barricas francesas durante y 50% en tanques de acero inoxidable durante 12 meses.

Fecha de embotellación: Abril, 2021.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 13,5 %vol

Azúcar residual: 2,9 g/l

pH: 3,8

Acidez total: 5,5 g/l

