

CONO SUR 20 BARRELS CARMENERE 2018

Cosecha	2018
Cepa	Carmenere / Cabernet Sauvignon / Syrah 90% / 6,5 / 3,5%
Denominación	Valle del Cachapoal

Notas de Cata	De color rojo rubí profundo, en este Carmenere se destacan complejos aromas a arándanos, cassis y un final a cuero especiado. En paladar es potente y elegante, con una hermosa concentración. Con taninos firmes y gran estructura, este vino es ideal para servir con carne ahumada, ensaladas de pasta, espinaca y tomates.
----------------------	--

Viñedo	
Viñedo de Origen	Fundo Peumo, Fundo Malpo, Fundo Quinta de Malpo.
Suelo	Arcilla negra en el piemonte del Cachapoal.
Clima	Días calurosos y noches frías. Pocas lluvias durante la época de cosecha.
Cosecha	Cosecha manual. 2 de mayo 2018.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur, Fundo Santa Elisa, Chimbarongo.
Proceso de guarda	100% en barricas francesas durante 16 meses. 1 mes en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Noviembre, 2019.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	14,0 %vol
Azúcar Residual	3,2 g/l
pH	3,75
Acidez total	4,89 g/l

