

CONO SUR 20 BARRELS SYRAH 2018

Cosecha	2018
Cepa	Syrah 100 %
Denominación	Valle del Limarí

Notas de Cata Este Syrah de clima frío tiene una gran personalidad y su color rojo rubí intenso y gran cuerpo llaman la atención. Aromas a frutos negros como ciruelas, moras se combinan con notas florales y especiadas. En boca es balanceado con una suave textura cremosa y un elegante final.

Viñedo

Viñedo de Origen	Fundo Los Almendros.
Suelo	Aluvial con baja fertilidad. Mineral y salino.
Clima	Clima frío con días luminosos y soleados. Ausencia de lluvias durante todo el año.
Cosecha	Cosecha manual. 25 de abril, 2018.

Vinificación

Bodega	Viña Cono Sur, Fundo Santa Elisa, Chimbarongo.
Proceso de guarda	75% en barricas / 25% en fudres (100% 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	3,0 g/l
pH	3,22
Acidez total	6,64 g/l

