

## CONO SUR OCIO 2019

Cepa Pinot Noir 100%  
Denominación Valle de Casablanca

**Notas de cata** De color rojo rubí profundo, este Icono Pinot Noir tiene una gran intensidad aromática que expresa notas a frutos rojos y frutos del bosque con algo de especias y tabaco. En boca es suave y elegante con una refinada concentración y acidez. Este vino es ideal para acompañar carnes rojas, pato, atún y quesos maduros.

**Vitípedo**  
Vitípedo de origen Fundo El Triángulo (85%),  
Fundo San Juan de Huinca (15%).  
Suelo Arenoso y levemente arcilloso. Suelo granítico.  
Clima Templado, con noches frías y mañanas nubladas.  
Cosecha Cosecha manual. 15 al 28 de marzo, 2019.

**Vinificación**  
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.  
Proceso de guarda 70% en barricas / 300% en fudres  
(100% barricas francesas) durante 14 meses.  
1 mes en estanque de acero inoxidable.  
Fecha de embotellación Junio, 2020.

### Análisis de Laboratorio

Alcohol 14,0 %vol  
Azúcar residual 2,9 g/l  
pH 3,65  
Acidez total 5,29 g/l

