

Cono Sur ORGANIC



Chardonnay | 2021 Chile

Cepa: Chardonnay 100%

Nota de cata

Un Chardonnay de uvas orgánicas de color brillante y joven. La nariz expresa aromas a pomelo, lima, azahares, piña y membrillo. En boca es redondo y fresco con una buena acidez y toques minerales. Ideal para acompañar todo tipo de pescados, sopas de verduras y salsas cremosas.

Viñedo

Viñedo de origen Fundo San Antonio / Fundo Colchagua / Fundo Bío Bío.

Suelo: Aluvial y pedregoso. Arenoso con un poco de arcilla y arcilla roja.

Clima: Frío. Noches frías y neblina en las mañanas.

Temperaturas moderadas en el día.

Cosecha: Manual (50%), Mecánica (50%). 5 al 18 de marzo, 2021.

Vinificación

Bodega: Viña Cono Sur. Fundo Elisa Chimbarongo.

Proceso de guarda: 6 a 12 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de embotellación: En diferentes lotes.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 13,0 %vol

Azúcar Residual: 3,2 g/l

pH: 3,18

Acidez total: 6,85 g/l

