

Cono Sur ORGANIC



Pinot Noir 2021 Chile

Cepa: Pinot Noir 100%
Denominación: Chile

Nota de Cata: Este brillante y ligero Pinot Noir de uvas cultivadas orgánicamente tiene un color rojo profundo con aromas a frutos rojos, como cereza y frambuesa. En boca tiene una concentración media y es redondo, equilibrado, jugoso persistente. Ideal para maridar con pescados, aves, pato y quesos maduros.

Viñedo

Viñedo de origen: Fundo Santa Elisa / Fundo Campo Lindo / Fundo Quitralmán.

Suelo: En Colchagua aluvial y con baja fertilidad. En San Antonio mezcla perfecta entre arena y arcilla. Arcilla roja en Bío Bío.

Clima: Suave, con noches frías y neblina en la mañanas.

Cosecha: Manual. 22 al 26 de marzo, 2021.

Vinificación

Bodega: Viña Cono Sur. Fundo Elisa Chimbarongo.

Proceso de guarda: 50% en barricas francesas durante 10 meses y 50% en tanques de acero inoxidable durante 12 meses.

Fecha de embotellación: Octubre 2021.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14,0 %vol

Azúcar residual: 3,1 g/l

pH: 3,50

Acidez total: 5,29 g/l

