

Cono Sur ORGANIC



Sauvignon Blanc | 2021 Chile

Cepa: Sauvignon Blanc 100%

Nota de cata: Un Sauvignon Blanc de uvas orgánicas de color verde y joven. Su nariz se destaca por sus aromas cítricos con flores blancas y toques minerales. En boca es equilibrado, jugoso y fresco con buena acidez y largo final. Ideal para servir junto a mariscos, pollo, platos especiados, salsas cítricas y de yogur, quesos y vegetales.

Viñedo

Viñedo de origen Fundo Campo Lindo / Fundo Bío Bío.
Suelo: Mezcla perfecta entre arena y arcilla en San Antonio y arcilla en Bío Bío. Fertilidad media.

Clima: Frío. Noches frías y neblina en las mañanas.
Temperaturas moderadas en el día.

Cosecha: Manual. 19 al 30 de marzo, 2021.

Vinificación

Bodega: Viña Cono Sur. Fundo Elisa Chimbarongo.

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

Fecha de embotellación: En diferentes lotes.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 12,5 %vol

Azúcar Residual: 3,1 g/l

pH: 3,35

Acidez total: 6,27 g/l

