



Cono Sur

SINGLE VINEYARD

BLOCK  
N° 28

CARMENERE

2019

**Cosecha** Carmenere 100%

**Denominación** Valle del Cachapoal

**Nota de cata** De color rojo violáceo profundo, en nariz este Carmenere expresa aromas a ciruela, mora y regaliz con notas a chocolate y moka. El paladar es concentrado, jugoso, elegante y persistente. Ideal para acompañar carnes, quesos, pastas y platos especiados.

#### VIÑEDO

**Viñedo de origen** Fundo Peumo. Cuartel N° 28, La Rinconada.

**Suelo** Arcilla oscura de vigor moderado.

**Clima** Templado, días calurosos y noches frías.

#### COSECHA

Manual. 29 de abril, 2019.

#### VINIFICACIÓN

**Bodega** Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.

**Proceso de guarda** 90% en barricas francesas / 10% en huevos de cemento, durante 14 meses.

1 mes en tanque de acero inoxidable.

**Fecha de embotellación** Diciembre 2020.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol** 14,5 %vol

**Azúcar residual** 3,3 g/l

**pH** 3,59

**Acidez total** 5,52 g/l