

CONO SUR SPARKLING BRUT

| | |
|--------------------------------|---|
| Cepa | Chardonnay, Pinot Noir. 95 / 5% |
| Denominación Fundo | Valle del Bío Bío Quitralmán |
| Nota de cata | Un Sparkling Brut brillante y fresco con aromas cítricos y toques a manzanas verdes, flores blancas y un final ligeramente cremoso. Jugoso, mineral y refrescante, su paladar es completamente redondo. Perfecto como aperitivo en cualquier ocasión o para acompañar mariscos y ensaladas. |
| Viñedo | |
| Suelo | Suelos minerales con arcilla roja. |
| Clima | Frío por su latitud austral, con temperaturas que rara vez supera los 29°C. |
| Cosecha | Manual. 25 de febrero al 4 de marzo, 2015 |
| Vinificación | |
| Bodega | Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo. |
| Proceso de guarda | 4 meses en barricas y 4 meses en tanques de acero inoxidable. |
| Proceso de fermentación | Charmat. |
| Análisis de laboratorio | |
| Alcohol | 12,0 %vol |
| Azúcar residual | 10,0 g/l |
| pH | 3,1 |
| Acidez total | 8,3 g/l |

