

## CONO SUR SILENCIO CABERNET SAUVIGNON 2013

<b>Cosecha</b>	2013
<b>Cepa</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Denominación</b>	Valle del Maipo
<b>Notas de cata</b>	De color rojo rubí intenso, este ícono Cabernet Sauvignon tiene mucho carácter. Su nariz es compleja y elegante con aromas a frutos rojos, ciruelas, frutos del bosque y un toque de cassis junto con el roble bien integrado. Un paladar amplio y lleno, sedoso con taninos suaves y maduros. El final es elegante y persistente. Perfecto para acompañar filete asado, carne ahumada, ensalada de pasta y quesos maduros.
<b>Viñedo</b>	
<b>Viñedo de Origen</b>	Pirque Viejo 23% / Puente alto 40% / Los Morros 26% / El Mariscal 11%.
<b>Suelo</b>	Aluvial y con baja fertilidad.
<b>Clima</b>	Templado. Caluroso y soleado durante el verano.
<b>Cosecha</b>	Cosecha manual. 15 al 20 de abril, 2013.
<b>Vinificación</b>	
<b>Bodega</b>	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
<b>Proceso de guarda</b>	22 meses en barrica francesa 100% nueva, tostado medio. 2 meses en estanque de acero inoxidable.
<b>Fecha de embotellación</b>	Enero 2015.
<b>Análisis de Laboratorio</b>	
<b>Alcohol</b>	14,6 %vol
<b>Azúcar residual</b>	3,5 g/l
<b>pH</b>	3,82
<b>Acidez total</b>	5,0 g/l

