

CONO SUR 20 BARRELS SAUVIGNON BLANC 2017

Cosecha	2017
Cepa	Sauvignon Blanc 100%
Denominación	Valle de Casablanca

Nota de cata	Este Sauvignon Blanc es de color amarillo brillante con algunos tonos verdosos. Sus aromas son intensos, con notas a pomelo, lima, ají amarillo, sal de mar y hierbas. En boca es un vino complejo, de gran concentración, frescor y mineralidad. Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, comidas especiadas, frutos secos, quesos y verduras.
---------------------	---

Viñedo	
Viñedo de origen	Fundo El Centinela.
Suelo	Suelos mienerales con arcilla roja.
Clima	Suave, con noches frías y neblina en las mañanas. El Centinela es definitivamente una de las zonas más frías del valle de Casablanca.
Cosecha	Cosecha manual. 20 de marzo, 2017.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Santa Elisa Estate. Chimbarongo.
Proceso de guarda	3 meses en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Junio, 2017.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	13,1 %vol
Azúcar residual	3,4 g/l
pH	3,26
Acidez total	6,6 g/l

