

CONO SUR BICICLETA CHARDONNAY 2017

Cosecha	2017
Cepa	Chardonnay 100%
Denominación	Chile

Nota de cata	Este Chardonnay es de color brillante con tonos verdes y dorados. En nariz es intenso con aromas cítricos, notas a piña, duraznos, melón y flores blancas. En boca tiene buena concentración, acidez y persistencia. Ideal para acompañar pescados y mariscos, ensaladas, carnes blancas, nueces y platos con salsas cremosas.
---------------------	--

Viñedo	
Suelo	Aluvial, arenoso y levemente arcilloso. Baja fertilidad.
Clima	Suave, con noches frías y neblinas en las mañanas.
Cosecha	Cosecha manual. 20 de febrero al 10 de marzo, 2017.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	4 a 12 meses en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Julio, 2017.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	12,7 %vol
Azúcar residual	4,5 g/l
pH	3,35
Acidez total	6 g/l

