

CONO SUR BICICLETA PINOT NOIR ROSÉ 2017

| | |
|--------------------------------|--|
| Cosecha | 2017 |
| Cepa | Pinot Noir 100% |
| Denominación | Valle del Bío Bío |
| | |
| Nota de Cata | Este Pinot Noir Rose es de un color rosa brillante, limpio y joven. En la nariz se puede encontrar notas de guinda, frambuesa, frutilla y mora. En boca es un vino fresco y jugoso con buena acidez y equilibrio. Ideal antes de una comida como aperitif o con postres como fruta y pasteles. |
| | |
| Viñedo | |
| Suelo | Suelos minerales con arcilla roja. |
| Clima | Frío por su latitud austral y con temperaturas que rara vez superan los 29° C. |
| Cosecha | Cosecha manual. 10 al 15 de marzo, 2017. |
| | |
| Vinificación | |
| Bodega | Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo. |
| Proceso de guarda | 4 meses en tanques de acero inoxidable. |
| Fecha de embotellación | Agosto, 2017. |
| | |
| Análisis de laboratorio | |
| Alcohol | 13,4 %vol |
| Azúcar residual | 8,0 g/l |
| Ph | 3,2 |
| Acidez total | 6,7 g/l |

