

CONO SUR BICICLETA RIESLING 2017

Cosecha 2017
Cepa Riesling 100%
Denominación Valle del Bío Bío

Nota de cata Este Riesling es de intenso color amarillo brillante con tonos verdes. En nariz se destacan las notas a flores azahar, durazno blanco, pomelo y lima con una evolución a tonos de petróleo. En boca es un vino elegante, untuoso y equilibrado con una buena concentración. Ideal con entradas, mariscos, carnes blancas, quesos y postres.

Viñedo
Suelo Suelos minerales con arcilla roja.
Clima Frío por su latitud austral, con temperaturas que rara vez superan los 29° C.
Cosecha Cosecha manual. 29 de marzo al 5 de abril, 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 Junio, 2017.

Análisis de laboratorio
Alcohol 13,2 %vol
Azúcar residual 7,1 g/l
pH 3,1
Acidez total 7,1 g/l

