CONO SUR BICICLETA CHARDONNAY 2018

Cosecha	2018
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	Manual 80%, Mecánica 15%. 1 de marzo al 15 de abril, 2018.

Vinificación

Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	4 a 12 en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Julio, 2018.

Análisis de laboratorio

Alcohol	12,7 %vol
Azúcar residual	4,5 g/l
pH	3.35
Acidez total	6,61 g/l