

CONO SUR CENTINELA BRUT

Cosecha 2015
Cepa Chardonnay 100%
Denominación Casablanca Valley

Notas de Cata Centinela se caracteriza por su color amarillo con toques verdes. Destacan los aromas cítricos, con notas a pomelo, flores blancas y toques de pan. En boca es mineral y equilibrado, sus finas burbujas presentan una excelente persistencia y llevan a un final largo y elegante.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo El Centinela.
Suelo Suelos minerales 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. 10 de marzo, 2015.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa, Chimbarongo.
Primera Fermentación 4% en barricas y 96% en tanques de acero inoxidable durante 20 días.
Segunda Fermentación y proceso de guarda en botella 24 meses.

Disgorging Process
Fecha degüelle Octubre 2017.

Análisis de Laboratorio
Alcohol 12,7 %vol
Azúcar Residual 5,8 g/l
pH 3,27
Acidez Total 8,17 g/l

