

ORGANIC CABERNET SAUVIGNON CARMENERE SYRAH 2017

Cosecha	2017
Cepa	Cabernet Sauvignon / Carmenere / Syrah 49 / 26 / 25%
Denominación	Chile

Nota de cata Las uvas cultivadas orgánicamente de este Cabernet Sauvignon/Carmenere aportan un color rojo intenso con toques morados. Aromas a frutilla, frutos del bosque y ciruelas otorgan gran complejidad en nariz. Frutas rojas y negras se combinan con un sabor a roble tostado con taninos suaves. Este es un vino ideal para acompañar carnes rojas y quesos.

Viñedo	
Viñedo de origen	Chimbarongo / Peralillo / Cauquenes / Maipo / Limarí
Suelo	Distintos tipos de suelo, dependiendo de cada terreno/campo/propiedad. Mayormente aluviales y pedregosos, de origen volcánico, arcilla roja y minerales.
Clima	Mediterráneo.
Cosecha	Manual. 5 de abril al 6 de mayo, 2017.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	70% en barrica y 30% en tanques de acero inoxidable durante 11 meses.
Fecha de embotellación	Febrero, 2018.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	13,7 %vol
Azúcar residual	3,6 g/l
pH	3,7
Acidez total	4,90 g/l

