

CONO SUR ORGANIC SAUVIGNON BLANC 2017

Cosecha 2017
Cepa Sauvignon Blanc 100%
Denominación Valle de San Antonio

Nota de cata Un Sauvignon Blanc de uvas orgánicas de color verde y joven. Su nariz se destaca por sus aromas cítricos con flores blancas y toques minerales. En boca es equilibrado, jugoso y fresco con buena acidez y largo final. Ideal para servir junto a mariscos, pollo, platos especiados, salsas cítricas y de yogur, quesos y vegetales.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo Campo Lindo 100%.
Suelo Coluvial. Mezcla perfecta entre arena y arcilla. Fertilidad media.
Clima De clima frío dada su cercanía a la costa (15km). Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día. (26C°).
Cosecha Cosecha manual. 10 de marzo, 2017.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda 6 meses en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación Agosto, 2017.

Análisis de laboratorio
Alcohol 12,4 %vol
Azúcar Residual 2,5 g/l
pH 3,34
Acidez total 6,17 g/l

