

CONO SUR SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2016

Cosecha 2016
Cepa Cabernet Sauvignon 100%
Denominación Valle del Maipo

Nota de cata De color rojo ciruela intenso, este Cabernet Sauvignon presenta aromas a frambuesas maduras, frutillas y ciruelas con algunas notas a roble y especias dulces. El paladar es frutal y lleno con un sabor persistente a ciruelas dulces y toques integrados de roble tostado. De taninos suaves y largo final, este vino es perfecto para acompañar carnes rojas y todo tipo de quesos.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo El Recurso. Cuartel N° 18, El Recurso.
Suelo Aluvial y con baja fertilidad.
Clima Templado, días calurosos y noches frías.
Cosecha Cosecha manual. 15 de abril, 2016.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda 100% en barricas francesas durante 14 meses, 1 mes en tanque de acero inoxidable.
Fecha de embotellación Diciembre 2017.

Análisis de laboratorio
Alcohol 13,30 %vol
Azúcar Residual 2,18 g/l
pH 3,42
Acidez total 5,52 g/l

