CONO SUR SINGLE VINEYARD CHARDONNAY 2017

Cosecha	2017
Cepa	Chardonnay 100%
Denominación	Valle de Casablanca

Nota de cata

Este Chardonnay es brillante y limpio con tonos dorados y verdes. La nariz se destaca por sus aromas a pomelo, lima, duraznos blancos, flores blancas y piña. En boca es concentrado y fresco con toques de sal y una buena persistencia. Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas y salsas cremosas.

Viñedo

Viñedo de origen	Fundo El Centinela. Cuartel Nº 5, Quebrada Alta.
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 de el valle de Casablanca.
Cosecha	Cosecha manual. 19 de marzo, 2017.

Vinificación

Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	20% en barricas francesas y 80% en tanques de acero inoxidable durante 6 meses.
Fecha de embotellación	Octubre, 2017.

Analisis de laboratorio

Alcohol	13,5 %vol
Azúcar Residual	4,5 g/l
pH	3,3
Acidez total	6,8 g/l