

CONO SUR SPARKLING ROSÉ

Cepa	Pinot Noir 100%
Denominación	Valle del Bío Bío
Fundo	Quiltraimán

Nota de cata	De color palo de rosa brillante, este Sparkling Rosé es 100% Pinot Noir y proviene del Valle del Bío Bío, una de las regiones vitivinícolas más australes de Chile. En nariz se despliegan notas a frambuesa, grosella y cereza con toques cremosos. En boca es fresco, persistente con buena acidez y equilibrio. Ideal como aperitivo o para acompañar entradas, mariscos y postres.
---------------------	--

Vitificado	
Suelo	Suelos minerales con arcilla roja.
Clima	Frío por su latitud austral, con temperaturas que rara vez superan los 29°C.
Cosecha	Manual. Marzo 10, 2017.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	4 meses en tanques de acero inoxidable.
Proceso de fermentación	Charmat.

Laboratory Analysis	
Alcohol	12,5 %vol
Azúcar residual	10,0 g/l
pH	3.33
Acidez total	5.26 g/l

