

CONO SUR BICICLETA PINOT NOIR 2017

Safra 2017
 Casta 100% Pinot Noir
 Região Chile

Descrição Este jovem Pinot Noir, de coloração rubi claro, exibe uma boa intensidade, aromas de frutas vermelhas como cereja e framboesa, além de notas de rosas. Ao paladar, tem uma concentração média e é fresco, suculento e macio, com boa persistência. Aprecie este Pinot com cortes de filet mignon, queijos de massa mole, aves como peru e pato, além de ser uma boa opção para peixes estruturados.

Vinhedo
 Solo Aluvial e acidentado. Argiloso e granítico. Baixa fertilidade.
 Clima Suave, com noites frias e nevoeiros pela manhã.
 Colheita 05 de março a 3 de abril, 2017.

Vinificação
 Vinícola Viña Cono Sur. Santa Elisa. Chimbarongo
 Maturação 50% em barricas 50% em tanques de aço inoxidável, durante 9 meses.
 Envase Janeiro, 2018.

Análise de laboratório
 Teor Alcoólico 13,9 %vol
 Açúcar residual 4,5 g/l
 pH 3,7
 Acidez total 5,60 g/l

