

## CONO SUR 20 BARRELS CARMENERE 2017

Cosecha	2017
Cepa	Carmenere / Syrah 97 / 3 %
Denominación	Cachapoal Valley

<b>Notas de Cata</b>	De color rojo rubí profundo, en este Carmenere se destacan complejos aromas a arándanos, cassis y un final a cuero especiado. El paladar es potente y elegante, con una hermosa concentración. Con taninos firmes y gran estructura, este vino es ideal para servir con carne ahumada, ensaladas de pasta, espinaca y tomates.
----------------------	--

<b>Viñedo</b>	
Viñedo de Origen	Rosario Cerro Estate (97%)/ Quinta de Maipo Estate (3%).
Suelo	Arcilla negra en el piemonte de Cachapoal.
Clima	Días calurosos y noches frías. Pocas lluvias durante la época de cosecha.
Cosecha	Cosecha manual. 3 de mayo, 2017.

<b>Vinificación</b>	
Bodega	Víña Cono Sur, Santa Elisa Estate. Chimbarongo.
Proceso de guarda	16 meses en barricas, 1 mes en estanque de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Octubre, 2018.

<b>Análisis de laboratorio</b>	
Alcohol	14,6 %vol
Azúcar residual	3,5 g/l
pH	3,45
Acidez total	5,89 g/l

