

CONO SUR 20 BARRELS CARMENERE 2017

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

| | |
|----------------------|--|
| Notas de Cata | 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. |
|----------------------|--|

| | |
|------------------|---|
| Viñedo | |
| 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. |

| | |
|------------------------|--|
| Vinificación | |
| 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. |

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

