

## CONO SUR ORGANIC MALBEC 2018

Cosecha	2018
Cepa	Malbec 85%, Syrah 15%
Denominación	Valle de Colchagua

<b>Nota de cata</b>	De apariencia profunda e intensa, color rojo violáceo con notas de frutos rojos, ciruelas y buena acidez, jugoso, con taninos suaves y muy persistentes. Combina muy bien con todo tipo de carnes, especialmente rojas, quesos y pastas.
---------------------	--

<b>Viñedo</b>	
Viñedo de origen	Colchagua, Finca La Lomas.
Suelo	Suelo de arcilla blanca con vigor moderado.
Clima	Mediterráneo, cálido durante el día y fresco por la noche.
Cosecha	70% mecánica y 30% manual. 16 al 20 de abril, 2018.

<b>Vinificación</b>	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	70% en bodega durante 10 meses. 30% en tanques de acero inoxidable durante 2 meses.
Fecha de embotellación	TBC.

<b>Análisis de laboratorio</b>	
Alcohol	13,0 %vol
Azúcar residual	3,0 g/l
pH	3,7
Acidez total	4,7 g/l

