

CONO SUR 20 BARRELS CABERNET SAUVIGNON 2016

Cosecha 2016
Cepa Cabernet Sauvignon 91% / Syrah 7% / Carmenere 2%
Denominación Valle del Maipo

Tasting Notes De color rojo rubí profundo, este Cabernet Sauvignon se destaca por su alta intensidad aromática con aromas a frutos rojos como cerezas y frambuesas, casis y toques a ceniza, pimienta blanca y especias. Boca de gran concentración y volumen, con taninos llenos y redondos. Ideal para acompañar todo tipo de carnes y pastas.

Viñedo
Viñedo de origen Fundo Pirque Viejo (91%) , Fundo San Felipe (7%),
 Fundo Peumo (2%)

Suelo Aluvial y con baja fertilidad.
Clima Templado. Caluroso y soleado durante el verano.
Cosecha Cosecha manual. 10 de abril, 2015.

Vinificación
Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda 17 meses en barricas, 1 mes en estanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación Diciembre, 2016.

Análisis de laboratorio
Alcohol 14,13 %vol
Azúcar residual 2,68 g/l
pH 3,53
Acidez total 5,63 g/l

