

CONO SUR RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR 2017

Cosecha	2017
Cepa	Pinot Noir 100%
Denominación	Valle de San Antonio

Nota de cata	Este Pinot Noir es de un color rojo rubí, brillante y vivo. En nariz expresa intensos aromas a frutos rojos como cerezas y frambuesas. Excelente concentración en boca, redondo, suave, equilibrado y muy persistente. Es un vino versátil que acompaña muy bien carnes blancas, verduras y quesos maduros
---------------------	--

Viñedo	
Viñedo de origen	Fundo San Antonio (85%) / Fundo Casablanca (15%)
Suelo	Coluvial. De rojo arcilloso y granítico. Fertilidad media.
Clima	De clima frío dada su cercanía a la costa (15km). Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día (26°C).
Cosecha	Manual. 18 - 25 de marzo, 2017.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	80% en barricas y 20% en tanques de acero inoxidable, durante 11 meses.
Fecha de embotellación	Desde junio 2018, en diferentes lotes.

Análisis de Laboratorio

Alcohol	14,3 %vol
Azúcar Residual	2,7 g/l
pH	3,51
Acidez total	4,94 g/l

