

## CONO SUR RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC 2017

**Cosecha** 2017  
**Cepa** Sauvignon Blanc 100%  
**Denominación** Valle de Casablanca

**Nota de cata** Este Sauvignon Blanc es de suave color amarillo brillante con algunos tonos verdes. En nariz expresa gran intensidad aromática con notas cítricas, lichi, pomelo, pasto verde y flores blancas. En boca es fresco, persistente y de buena acidez. Excelente para acompañar mariscos, carnes blancas, comidas especiadas, frutos secos, quesos y verduras.

**Viñedo**  
**Viñedo de origen** Los Boldos Estate (75%) / El Centinela Estate (25%)  
**Suelo** Suelos minerales con arcilla roja.  
**Clima** Suave con noches frías y neblina en las mañanas. El Centinela es definitivamente una de las zonas más frías de el valle de Casablanca.  
**Cosecha** Cosecha manual. 4 de marzo, 2017.

**Vibificación**  
**Bodega** Viña Cono Sur. Santa Elisa Estate. Chimbarongo.  
**Proceso de guarda** 6 meses en tanques de acero inoxidable.  
**Fecha de embotellación** Agosto, 2017.

**Análisis de Laboratorio**  
**Alcohol** 12,0 %vol  
**Azúcar Residual** 3,1 g/l  
**pH** 3,2  
**Acidez total** 7,4 g/l

