

## CONO SUR 20 BARRELS PINOT NOIR 2019

Cosecha	2019
Cepa	Pinot Noir 100 %
Denominación	Valle de Casablanca

Notas de Cata	Este Pinot Noir es de color rubí rojizo y conocido por su elegancia y gran intensidad. Expresa notas de cerezas ácidas, frambuesa, ciruela y un toque de notas tostadas. En boca es fresco y jugoso con una acidez perfecta, terminando con taninos suaves y largos. Ideal para acompañar a carnes rojas, quesos y pastas.
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Viñedo	
Viñedo de Origen	Fundo El Triángulo (85%) / Fundo San Antonio (15%)
Suelo	Arenoso y levemente arcilloso.
Clima	Suave con noches frías y neblina en las mañanas.
Cosecha	Cosecha manual. 10 al 28 de marzo, 2019.

Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur, Fundo Santa Elisa, Chimbarongo.
Proceso de guarda	80% en barricas / 20% en fudres (100% barricas francesas) durante 12 meses. 1 mes en tanques de acero inoxidable.
Fecha de embotellación	Septiembre, 2020.

Análisis de laboratorio	
Alcohol	14,0 %vol
Azúcar Residual	2,4 g/l
pH	3,27
Acidez total	6,52 g/l

