

Cono Sur

SINGLE VINEYARD

N° BLOCK
21

PINOT NOIR

2020

Cepa Pinot Noir 100%

Denominación Valle de San Antonio

Nota de Cata Un Pinot Noir de color rubí intenso expresa notas de frambuesa, cereza ácida, ciruela y frutas del bosque en nariz. En boca es jugoso y redondo con taninos suaves y una muy buena acidez. Un vino fino y elegante acompaña excelente a carnes rojas, ave, pato y quesos maduros.

VIÑEDO

Viñedo de origen Fundo Campo Lindo. Cuartel N° 21, Viento Mar.

Suelo Mezcla perfecta entre arena y arcilla. Fertilidad media.

Clima De clima frío dada su cercanía a la costa. Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día.

COSECHA

Manual. Marzo 17-19, 2019.

VINIFICACIÓN

Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo

Proceso de guarda 100% en barricas francesas durante 14 meses, 1 mes en tanque de acero inoxidable.

Fecha de embotellación Julio 2021.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 14,5 %vol

Azúcar residual 2,6 g/l

pH 3,24

Acidez total 5,98 g/l

