

single vineyard

CONO SUR SINGLE VINEYARD PINOT NOIR 2016

Cosecha	2016
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	Coluvial. Mezcla perfecta entre arena y arcilla. 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. (26C°).
Cosecha	Cosecha manual. 10-13 de abril, 2016.
Vinificación	
Bodega	Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo.
Proceso de guarda	100% en barricas francesas durante 11 meses.
Fecha de embotellación	Abril, 2017.
Análisis de laboratorio	
Alcohol	13,58% vol
Azúcar Residual	2,11 g/l
pH	3,15
Acidez total	6,01 g/l



Safrá 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.