

VINO TINTO - CONO SUR BICICLETA CARMENERE - 750 ML

CONO SUR



País / Región / D.O

Chile, Valle Colchagua



Historia

Viña Cono Sur se fundó en 1993 con el objetivo de producir vinos innovadores, expresivos y premium, que comuniquen el espíritu del Nuevo Mundo. Desde el comienzo utilizó nuevas ideas y tecnologías a los tradicionales métodos enológicos, con el fin de crear vinos expresivos e innovadores, provenientes de la tierra más austral del planeta.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección cuidadosa de las uvas, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable y 7 meses en barrica de roble francés

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Arandano, Cereza, Albaricoque, Pimienta negra, Chocolate



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Atún, Pavo, Cerdo, Res, Carnero,

Calificación

Alc.Vol : 13.30%

Variedades: Carmenere: 85%, Cabernet

Sauvignon: 8%, Merlot: 7%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C



ANTZARA
Gourmet Online