

VINO TINTO - CONO SUR RESERVA ESP. PINOT NOIR - 750ML CONO SUR



Alc.Vol : 13.80%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C



País / Región / D.O

Chile, Valle de San Antonio



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: Cosecha manual, Doble selección de la uva Pinot Noir, fermentación en frío en acero y inoxidable, el 80% pasa por barrica de roble francés y 20% en tanque de acero inoxidable durante 11 meses

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado medio



Nariz : Arandano, Frambuesa, Lavanda, Pimienta negra, Chocolate



Boca : Seco, Tanino suave, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Lubina, Pato, Cordero, Conejo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online