

VINO TINTO - CONO SUR RESERVA ESPECIAL MERLOT - 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: Vendimia manual del fundo peralillo y otros, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable con crianza en barrica en un 70% durante 8 a 10 meses y 30% en tanques de acero inoxidable durante 12 meses

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Cereza,Higo,Chocolate



Boca : Semi seco,Tanino suave,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Bonito, Pato, Cerdo,Carnero,

Calificación

Alc.Vol : 13.70%

Variedades: Merlot: 100%.

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