

VINO TINTO - CONO SUR BICICLETA MERLOT - 750 ML

CONO SUR



País / Región / D.O

Chile, Valle de Rapel



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 de uvas de la mejor calidad, fermentación en tanque de acero inoxidable, vinificada cada uva por separado, una vez ensambladas maduran durante 5 meses en barricas de roble francés

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Zarzamora, Cereza, Fresa, Violeta, Chocolate



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Atún, Pato, Pavo, Cerdo, Jabalí,

Calificación

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Merlot: 85%, Cabernet

Sauvignon: 10%, Syrah: 3%, Malbec: 2%.

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