

VINO BLANCO - CONO SUR BICICLETA SAUVIGNON BLANC - 750 ML

CONO SUR



País / Región / D.O

Chile, Valle de Casablanca



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 uva Sauvignon blanc, fermentación con uva autoctona en frío, estancia menos de 12 meses en tanque de acero inoxidable
Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Oliva, Tomate, Manzana, Lima, Hoja de tomate



Boca : Semi seco, Acidez media, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Lubina, Pavo,

Calificación

Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Sauvignon Blanc: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 10°C y 12°C