

VINO TINTO - CONO SUR SINGLE VINEYARD PINOT NOIR - 750 ML CONO SUR



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: 14 °C - 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: Uva 100% uva Pinot Noir, con 11 mese de crianza 80% en barricas y 20% en tanques de acero inoxidable, con 14.3% de alcohol.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Zarzamora, Arandano, Frambuesa, Cedro, Vainilla



Boca : Semi seco, Tanino suave, Cuerpo medio



Maridaje

Atún, Pollo, Pato, Cerdo, Cordero,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO