

VINO BLANCO - CONO SUR RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC - 750 ML

CONO SUR



Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Sauvignon Blanc: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 11°C



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: Cosecha manual, selección cuidadosa de la uva Sauvignon Blanc del Valle de Casa blanca, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable y 6 meses mas de maduración también en tanque de acero inoxidable

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Oliva, Tomate, Acacia, Hoja de tomate, Piedra mojada



Boca : Seco, Acidez alta, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Pollo, Conejo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO