

# VINO TINTO - 20 BARRELS PINOT NOIR - 750 ML

## CONO SUR



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 18°C y 20°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: Selección cuidadosa de la uva Pinot Noir en un 85% y en un 15% del Valle de San Antonio, fermentación y maceración en tanque de acero inoxidable, para posteriormente madurar en barrica de roble francés el 80% durante 14 meses y el 20% restante en huecos de cemento durante 12 meses

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Zarzamora, Arandano, Frambuesa, Lila, Pimienta negra



Boca : Semi seco, Tanino suave, Cuerpo completo



### Maridaje

Camarón, Salmón, Pollo, Pavo, Cordero,

### Calificación

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO