

VINO TINTO - CONO SUR BICICLETA PINOT NOIR - 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: Vendimia 80% manual y 20% mecanizada, Selección cuidadosa de uvas, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable y 9 meses de maduración también en tanques de acero inoxidable

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Morado medio



Nariz : Arandano, Frambuesa, Lavanda, Mantequilla, Fruto seco



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Atún, Salmonete, Pato, Carneiro,

Calificación

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO