Cono Sur
VINEYARDS & WINERY

Fundada en 1993, Viña Cono Sur nació con el objetivo de crear vinos innovadores y expresivos que transmitan el espíritu del Nuevo Mundo.

Desde entonces, estos vinos se han distinguido por expresar la pasión del hombre y la riqueza de las mejores tierras donde se selecciona cuidadosamente el tipo de uva que provea grandes caldos. El resultado es la obtención de vinos de gran intensidad aromática y paladares llenos y elegantes.

Cono Sur Carmenere

Nombre:	Cono Sur Carmenere
Productor:	Viña Cono Sur S.A.
Lugar de Origen:	Valle de Colchagua
Cepa:	85% Carmenere, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 1% Aspiran Bouchet.
Grado Alcohólico:	13.5% Alc. Vol.
Barrica:	7 meses en barrica nueva de roble francés
Temperatura para servirlo:	18°C a 20°C
Color:	Obscuro profundo, rojo-negro
Nariz:	Aroma a fruta roja, cassis y ciruelas con toques de chocolate característicos del Carmenre.
Boca:	Estructurado, suave, con notas de moka, sensación especiada y tostada.
Se recomienda servirlo con:	Pavo, ternera, carne asada, quesos azules.