



lundada 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 20 Barrels Pinot Noir Tinto

Nombre: Cono Sur 20 Barrels

Productor: Viña Cono Sur S.A.

Lugar de Origen: Valle Casa Blanca

• 100% Pinot Noir Cepa:

Grado Alcohólico: • 13.8% Alc. Vol.

Barrica: • 14 meses en barrica de roble francés.

Temperatura para

servirlo:

• 18°C a 20°C.

Color: • Rojo rubí muy intenso.

Nariz: · Aromas frutales, notas de fresa, frambuesa, cereza y

arándano, mezclados con toques de tabaco e incluso

cuero ahumado.

Boca: • Extraordinario equilibrio de suaves taninos y nivel de

acidez.

Se recomienda

Platillos y quesos finos, frescos y blancos, aves de caza

servirlo con: · menor.

Presentación: • 750 ml.



