

Canto Sur



CANTO SUR

NOTAS DE CATA

De *color* rojo violáceo.

Con una *nariz* compleja de frutos rojos y negros con toque especiado

En *boca* es fresco y filoso. Posee un final de boca con fruta madura y elegante.

Sugerencias: Acompaña muy bien pastas con salsas de carne, paellas, estofado de conejo con cuscús, porotos granados, también los quesos maduros.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2014
Apelación	:	Maule
Cepa	:	70% Carménère, 15% Carignan, 15% País

VIÑEDO

Fundo	:	Mingre, secano costero del valle del Maule 45 Kms. del Océano Pacífico, 193 msnm
Suelo	:	Granítico rojo, con alta oxidación férrica y un alto contenido de minerales como cuarzo. Suelo con excelente reserva hídrica debido a su contenido de arcilla, lo cual permite un régimen de secano
Rendimiento	:	8.000 a 9.000 kg/ha
Cosecha	:	Manual con selección de racimos. Uvas cosechadas la primera semana de mayo

VINIFICACIÓN

Fermentación	:	En antiguas cubas de cemento a 24-26 °C, durante 12 días
Maceración Post fermentativa	:	5 días.
Guarda	:	En cubas de cemento, durante 4 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,1°
Ph	:	3,57
Azúcar residual	:	2,18
Acidez Total	:	3,31