

# 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	: 2016
Apelación	: Maule
Cepa	: 50% Carménère, 25% Carignan, 25% 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. País cosechado a fin de marzo, Carignan a mediados de abril y Carmenere 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	: 13,0°
Ph	: 3,43
Azúcar residual	: 1,67
Acidez Total	: 5,00