

VCT NORWAY AS

## Cono Sur Ocio 2020



Pinot Noir-vinstokkene plantet i Colchagua-dalen på 60-tallet. Regionen ble ansett som et område med kjølig klima og perfekt for dyrking av pinot noir. Cono Sur var raske til å adoptere pinot noir til sin signatur-variant og målet om å produsere den beste chilenske pinot noir ble født! Duft og smak av sorte kirsebær, bringebær og blå plomme. Rik og fyldig pinot noir med konsentrert moden frukt. Bløte, fine tanniner og flott struktur. Lang fruktig ettersmak. Fatbruk: 14 måneder på franske eikefat, 70% på barrique og 30% store foudres. Flaskelagring: 12 måneder. Drikkeklar nå, men kan også lagres. Passer til andebryst, storfe, tunfisk og modne oster.

VINMONOPOLET:

Horeca veil. eksl. mva: **422,33**



Pinot Noir 100%



Rik, fyldig, konsentrert, søt, moden frukt. Bløte tanniner.

Vinmonopol nr	<b>8014492</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	<b>Cuveco nr. 8014492</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Chile</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Valle de Casablanca</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-