Cono Sur Silencio

Chile / Maipo



Cono Sur Vineyards & Winery ble grunnlagt i 1993, og ideen var å produsere uttrykksfulle og nyskapende toppviner fra Chile. Navnet Cono Sur refererer til beliggenheten på den sørlige halvkule: Sør-Amerikas konus (cone), hvor Chile befinner seg helt mot vest.
Vinhuset er ungt og innovativt, noe som gjenspeiler seg i deres motto: No familiy trees, no dusty bottles, - just quality wines.
I 1998 begynte Cono Sur et prosjekt for å snu jordbruket i retning av det økologiske. Fra tradisjonelt jordbruk med sprøytemidler og kunstgjødsel har de gått over til miljøvennlige metoder, og bruker nå fugler, planter og insekter for å holde sykdommer og ugress borte fra vinmarkene. Dagens tre grunnpilarer for Cono Sur er innovasjon, kvalitet og bærekraft.

Type	Rødvin
Produsent	Cono Sur
Årgang	2018
Druetyper	98% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère
Lagring	2 måneder på ståltanker, deretter 22 måneder på nye franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3 g/l Syre: 6,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Intens mørk rubinrød. Kompleks, med aroma av rød frukt, plommer, bær og et hint av kirsebær. Kompleks og balansert. Fyldig med bløte tanniner og myk avslutning.
Passer til	Rødt kjøtt med mørke sauser, eller lagrede oster som Edamer, Brie, Camembert og blåmuggost.
Webside	www.conosur.com

Høyoppløselig bilde

7 804320 634432

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1793001	5543970	kr. 1 275,40
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·