



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Martín Pescador

# AVES DEL SUR

*Reserva*

WINE OF CHILE



<b>LÍNEA</b>	Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>CARMENÈRE</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Carmenère
<b>COSECHA</b>	2016
<b>CAPACIDAD</b>	750 ml
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle del Loncomilla
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	Franco - Arenoso

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Mayo
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
Tº Fermentación	: 22 - 26 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 25 días
Filtrado	: No

## GUARDA

Tiempo en Barrica	: 8 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 50% / 3º año 30%
Potencial de guarda	: 6 años

## ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2.4 g/l
Acidez Total	: 3.19 g/l
pH	: 3.6 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

## NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con tonos violeta. Gran tipicidad e intensidad aromática, se destacan aromas a cereza y ciruela negra acompañado de algunas notas tostadas y ahumadas. En boca es de textura suave, jugoso y sabroso. Domina la fruta roja madura y especias que derivan en final profundo de chocolate negro. Exquisito balance apoya su elegante personalidad.