



VIÑA DEL PEDREGAL
SINCE 1825



Martín Pescador

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE



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

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Mayo
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
T° 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.