



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Codorniz

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE



LÍNEA	Reserva
VARIEDAD	CHARDONNAY
COMPOSICIÓN	100% Chardonnay
COSECHA	2017
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco - Arenoso

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Abril
Maceración en frío	: 8 horas
Levadura	: Lavlin CY3079
Tº Fermentación	: 12 - 18 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Sí

GUARDA

Tiempo en Barrica	: 8 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 40% / 3º año 40%
Potencial de guarda	: 6 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 4.68 g/l
Acidez Total	: 2.77 g/l
pH	: 3.51 g/l

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con tenues reflejos verdes. Profunda impresión aromática con desarrollo de aromas a durazno blanco, banana, lychee y una delicada nota cítrica, que se mezclan con suaves aromas de avellana tostada y vainilla. De boca suave y estructura voluminosa y balanceada. Buen acidez, en que reaparecen sabores a fruta subtropical madura, con notas de vainilla y avellanas tostadas. Persistente y elegante final.