



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Gallo

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE



LÍNEA	Reserva
VARIEDAD	MERLOT
COMPOSICIÓN	100% Merlot
COSECHA	2017
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco - Arcilloso

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios de Abril
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	: 13.5%
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 notas violetas. En nariz destacan los aromas a berries y cerezas negras, con notas especiadas. En boca es redondo, de gran estructura y volumen, con taninos suaves y maduros. Los sabores a frutos negros se complementan a la perfección con las notas de roble, vainilla y butterscotch. Vino balanceado y de gran final.