



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Gavilán

# AVES DEL SUR

*Reserva*

WINE OF CHILE



<b>LÍNEA</b>	Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>SYRAH</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Syrah
<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 - Arcilloso

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios de Abril
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Vitilevure Syrah
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	: 3.41 g/l
Acidez Total	: 3.36 g/l
pH	: 3.68 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

## NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí. Gran intensidad aromática en que se revelan aromas a cereza, arándano, chocolate, grano de café y tabaco. En boca se muestra de gran cuerpo, concentrado, con taninos maduros y redondeados. Con una entrada en boca dulce, se desarrollan sabores a cereza negra, nuez moscada, vainilla, clavo de olor y una suave nota a carne ahumada. Elegante y agradable persistencia final.