



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



ONE  
OF THE  
OLDEST  
CHILEAN  
FAMILY  
OWNED  
VINEYARDS

SINCE 1825

# CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

<b>LÍNEA</b>	Varietal
<b>VARIEDAD</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Chardonnay
<b>COSECHA</b>	2018
<b>CAPACIDAD</b>	750 ML
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle del Loncomilla
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	Franco - Arcilloso

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Marzo
Maceración en frío	: 8 horas
Levadura	: NT116
Tº Fermentación	: 12 - 16 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Sí

## GUARDA

Potencial de guarda	: 4 años
---------------------	----------

## ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 3.44 g/l
Acidez Total	: 3.45 g/l
pH	: 3.5 g/l

Temperatura de Servicio 15°C / 59°F

## NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con finos tintes verdosos. Elegantes y frescos aromas de frutas maduras de estación, donde destacan fragancias de pera, damasco y fruto de la pasión, que se funden con suaves notas de vainilla. Boca voluminosa, de textura cremosa y elegante, con un excelente balance entre dulzor y acidez.