



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Condor

AVES DEL SUR

Gran Reserva

WINE OF CHILE

LÍNEA	Gran Reserva
VARIEDAD	CARMENÈRE
COMPOSICIÓN	100% Carmenère
COSECHA	2014
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Mayo
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	: 18 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 50% / 2º año 50%
Potencial de guarda	: 8 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.5%
Azúcar Residual	: 3.6 g/l
Acidez Total	: 3.48 g/l
pH	: 3.61 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo con tintes violáceos. Intenso aroma a cerezas ácidas y ciruelas negras sostenidas por notas tostadas. Sus taninos aterciopelados saben dulces y maduros, mientras que sus frutos negros se complementan con chocolate amargo y pimienta negra. Inolvidable.