



VIÑA DEL PEDREGAL
SINCE 1825



Pato

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE



LÍNEA	Reserva
VARIEDAD	CABERNET SAUVIGNON
COMPOSICIÓN	100% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2016
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Fines de Abril
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
T° Fermentación	: 22 - 26 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 25 días
Filtrado	: No

GUARDA

Tiempo en Barrica	: 10 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 50% / 3º año 30%
Potencial de guarda	: 8 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 3.25 g/l
Acidez Total	: 3.31 g/l
pH	: 3.68 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo rubí. Gran intensidad aromática característica, donde destacan aromas a moras, cassis y ciruela negra, mezcladas con notas de café y vainilla. Potente y generoso en boca, de taninos maduros y bien estructurados se entremezclan con notas a pimienta, tabaco y notas tostadas de su crianza en barricas. Exquisito final, de gran persistencia y equilibrio.