



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Picaflor

# AVES DEL SUR

*Reserva*

WINE OF CHILE



**LÍNEA**  
**VARIEDAD**  
**COMPOSICIÓN**

Reserva  
**LATE HARVEST**  
50% Sauvignon Blanc - 25% Viognier  
15% Gewürtztraminer - 10% Riesling

**COSECHA**  
**CAPACIDAD**  
**ORIGEN**  
**CONDUCCIÓN**  
**SUELO**

2013  
500 ml  
D.O. Valle del Loncomilla  
Espaldera  
Franco - Limoso

**VINIFICACIÓN**

Cosecha : Medios de Mayo  
Maceración en frío : -  
Levadura : Zymaflore ST  
Tº Fermentación : 12 - 16 °C  
Remontajes : No  
Maceración Total : No  
Filtrado : Sí

**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 : 120 g/l  
Acidez Total : 3.45 g/l  
pH : 3.52 g/l

Temperatura de Servicio 12°C / 54°F

**NOTAS DE CATA**

Color amarillo dorado. Aromas complejos y elegantes que mezclan delicadas notas florales con aromas a frutos tropicales y miel. En boca alcanza su máxima complejidad revelando la mezcla de variedades de su composición. Sabores de piña, duraznos maduros y damascos se mezclan con notas de miel fresca y mandarinas. Vino concentrado, con equilibrada acidez, frescura y dulzor.