



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Cisne Cuello Negro

# AVES DEL SUR

*Reserva*

WINE OF CHILE



<b>LÍNEA</b>	Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>PINOT NOIR</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Pinot Noir
<b>COSECHA</b>	2017
<b>CAPACIDAD</b>	750 ml
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle de Casablanca
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	Franco

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Inicio de Abril
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: RC212
Tº Fermentación	: 22 - 24 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 25 días
Filtrado	: No

## GUARDA

Potencial de guarda	: 6 años
---------------------	----------

## ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 1.98 g/l
Acidez Total	: 2.70 g/l
pH	: 3.7 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

## NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí. Gran intensidad aromática en la 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 dulce en boca, se desarrollan sabores a cereza negra, nuez moscada, vainilla, clavo de olor y una suave nota a carne ahumada. Elegante y agradable persistencia final.