



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Cisne Cuello Negro

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE



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