



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

CARTA VIEJA

LIMITED RELEASE

— RESERVA —

LÍNEA VARIEDAD COMPOSICIÓN

Limited Release - Reserva
LATE HARVEST
50% Sauvignon Blanc - 25% Viognier
15% Gewürztraminer - 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 100% en barrica
Remontajes : No
Maceración Total : No
Filtrado : No

GUARDA

Tiempo en Barrica : 30 meses
Tipo Barrica : Roble Francés
Edad Barrica : 1º año 20% / 2º año 50% / 3º 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 combinan con notas de miel fresca y mandarinas. Vino concentrado, con equilibrada acidez, frescura y dulzor.