



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| LÍNEA | Varietal |
| VARIEDAD | CABERNET SAUVIGNON |
| COMPOSICIÓN | 100% Cabernet Sauvignon |
| COSECHA | 2018 |
| CAPACIDAD | 750 ML |
| ORIGEN | D.O. Valle del Loncomilla |
| CONDUCCIÓN | Espaldera |
| SUELO | Arcilloso con gravilla en profundidad |

VINIFICACIÓN

| | |
|--------------------|-------------------|
| Cosecha | : Medios de Abril |
| Maceración en frío | : 3 días |
| Levadura | : BP 725 |
| Tº Fermentación | : 20 - 25 °C |
| Remontajes | : 3 diarios |
| Maceración Total | : 15 días |
| Filtrado | : Sí |

GUARDA

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

ANÁLISIS

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | : 13% |
| Azúcar Residual | : 2.4 g/l |
| Acidez Total | : 3.41 g/l |
| pH | : 3.56 g/l |

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo con suaves tonos violáceos. Gran intensidad frutal principalmente aromas a moras, ciruela y cereza negra que se mezclan con notas dulces de chocolate y moca. En boca es equilibrado y de textura aterciopelada. La madurez de sus taninos, su balance y estructura otorgan a este vino una exquisita persistencia final.