



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

LÍNEA	Varietal
VARIEDAD	MERLOT
COMPOSICIÓN	100% Merlot
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ML
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Abril
Maceración en frío	: 3 días
Levadura	: BP 725 y AWRI 796
Tº Fermentación	: 20 - 25 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 15 días
Filtrado	: Sí

GUARDA

Potencial de guarda	: 4 años
---------------------	----------

ANÁLISIS

Alcohol	: 13%
Azúcar Residual	: 2.37 g/l
Acidez Total	: 3.5 g/l
pH	: 3.5 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín con tonos violáceos. Elegante expresión de fruta roja fresca característica de la variedad, aromas a frambuesa, frutilla y mermelada de ciruela se mezclan con suaves tonos de vainilla y caramelo. En boca es amplio, sedoso, con taninos suaves y bien condensados, que se entrelazan con notas de toffee y un suave toque de café tostado. Es un vino muy equilibrado con una grata sensación de cremosidad final.