



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

# CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

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

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios de Marzo
Maceración en frío	: 6 horas
Levadura	: Arpege
Tº Fermentación	: 12 - 16 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Sí

## GUARDA

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

## ANÁLISIS

Alcohol	: 12.5%
Azúcar Residual	: 6.65 g/l
Acidez Total	: 4.09 g/l
pH	: 3.25 g/l

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

## NOTAS DE CATA

Llamativo color rosado frambuesa. De gran intensidad frutal, destacan notas a frambuesa, cereza y pétalo de rosa. En boca es frutoso, fresco y largo. Se funden intensos sabores de fruta tropical con suaves notas de mandarina y lima, en un fresco balance de acidez. Final limpio, fresco y persistente.