



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

| | |
|--------------------|---------------------------|
| LÍNEA | Varietal |
| VARIEDAD | SAUVIGNON BLANC |
| COMPOSICIÓN | 100% Sauvignon Blanc |
| COSECHA | 2018 |
| CAPACIDAD | 750 ML |
| ORIGEN | D.O. Valle del Loncomilla |
| CONDUCCIÓN | Espaldera |
| SUELO | Franco |

VINIFICACIÓN

| | |
|--------------------|---------------------|
| Cosecha | : Medios de Febrero |
| Maceración en frío | : 8 horas |
| Levadura | : B-2000 & ALS |
| Tº Fermentación | : 12 - 16 °C |
| Remontajes | : No |
| Maceración Total | : No |
| Filtrado | : Sí |

GUARDA

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

ANÁLISIS

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | : 12% |
| Azúcar Residual | : 1.74 g/l |
| Acidez Total | : 3.72 g/l |
| pH | : 3.75 g/l |

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

NOTAS DE CATA

Luminoso color amarillo con reflejos verdes. Nariz fresca, limpia e intensa. Destacan aromas a grosella blanca, hierba fresca y lima, con finas notas de espárrago. Boca fresca, con una suave nota mineral, de gran balance y textura. Persistencia larga y balanceada.