



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



# G7

THE 7<sup>th</sup> GENERATION

Wine of Chile

<b>LÍNEA</b>	Varietal
<b>VARIEDAD</b>	<b>MERLOT</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	: Principios de Abril
Maceración en frío	: 3 días
Levadura	: BP 725 y AWRI 796
Tº Fermentación	: 20 - 25 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total (Post)	: 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 púrpura con tonos violáceos. Nariz de gran intensidad frutal, principalmente aromas a cerezas, frambuesas y frutillas, entrelazadas con suaves toques de caramelo y vainilla. En boca es amable, sabroso, posee taninos suaves y redondos. Una mezcla de sabores a fruta confitada, toffee y vainilla dejan una larga y aterciopelada sensación final.