



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Variedad Orquídea: Cattleya Cernua

# KIDIA

## Gran Reserva

<b>LÍNEA</b>	Gran Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>CARMENÈRE</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Carmenère
<b>COSECHA</b>	2014
<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 Mayo
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
Tº Fermentación	: 22 - 26 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 25 días
Filtrado	: No

### GUARDA

Tiempo en Barrica	: 18 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 50% / 2º año 50%
Potencial de guarda	: 8 años

### ANÁLISIS

Alcohol	: 14,5%
Azúcar Residual	: 3,6 g/l
Acidez Total	: 3,48 g/l
pH	: 3,61 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

### NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo con tintes violáceos. Intenso aroma a cerezas ácidas y ciruelas negras sostenidas por notas tostadas. Sus taninos aterciopelados saben dulces y maduros, mientras que sus frutos negros se complementan con chocolate amargo y pimienta negra. Inolvidable.