



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Variedad Orquídea: Coelogyne Flaccida

KIDIA

Gran Reserva

LÍNEA	Gran Reserva
VARIEDAD	CABERNET SAUVIGNON
COMPOSICIÓN	100% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2015
CAPACIDAD	750 ML
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Fines de Abril
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
Tº Fermentación	: 22 - 26 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 30 días
Filtrado	: No

GUARDA

Tiempo en Barrica	: 12 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 50% / 2º año 50%
Potencial de guarda	: 8 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 13,5%
Azúcar Residual	: 4.65 g/l
Acidez Total	: 3.28 g/l
pH	: 3.66 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con algunos reflejos azulados. Gran tipicidad aromática, destacan aromas a cassis, cereza negra, café y notas especiadas. Boca estructurada, potente y de gran personalidad, que se complementa a la perfección con la fruta roja madura, toffee y chocolate. Sus taninos son firmes, con buena evolución y bien integrados. Final intenso, largo y persistente.