



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Variedad Orquídea: Laeliocattleya



KIDIA

WINE OF CHILE

LÍNEA
VARIEDAD
COMPOSICIÓN
COSECHA
CAPACIDAD
ORIGEN
CONDUCCIÓN
SUELO

Varietal
CARMENÈRE
100% Carmenère
2018
750 ML
D.O. Valle del Loncomilla
Espaldera
Franco - Arcilloso

VINIFICACIÓN

Cosecha : Fines de Abril
Maceración en frío : 3 días
Levadura : BP 725 y AWRI 796
Tº Fermentación : 20 - 28 °C
Remontajes : 3 diarios
Maceración Total (Post) : 15 días
Filtrado : Sí

GUARDA

Potencial de guarda : 4 años

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5 %
Azúcar Residual : 3.33 g/l
Acidez Total : 3.41 g/l
pH : 3.65 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí con tintes azulados. En nariz destacan aromas a frutas negras combinadas con notas especiadas típicas de la variedad. En boca es cremoso y concentrado, destacan sabores a moras, cassis y ciruelas que se funden en notas a chocolate y toffee. Sabroso y persistente final.