



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Variedad Orquídea: Cymbidium Pumilum



KIDIA

WINE OF CHILE

LÍNEA
VARIEDAD
COMPOSICIÓN
COSECHA
CAPACIDAD
ORIGEN
CONDUCCIÓN
SUELO

Varietal
CABERNET SAUVIGNON
100% Cabernet Sauvignon
2018
750 ML
D.O. Valle del Loncomilla
Espaldera
Arcilloso con gravilla en profundidad

VINIFICACIÓN

Cosecha : Medios de Abril
Maceración en frío : 3 días
Levadura : BP 725
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 : 2.4 g/l
Acidez Total : 3.41 g/l
pH : 3.56 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo con tintes azulados. Nariz frutal y característica de la variedad. Aromas a cerezas y berries se mezclan con notas dulces de moca y chocolate. En boca es concentrado, de textura sedosa y sólida estructura donde aparecen sabores a arándano y cassis. Taninos suaves y elegantes, apoyan un persistente final.