



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Variedad Orquídea: Phalaenopsis



KIDIA

WINE OF CHILE

LÍNEA	Varietal
VARIEDAD	MERLOT
COMPOSICIÓN	100% Merlot
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ML
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	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. Mezcla de sabores a fruta confitada, toffee y vainilla, dejan una larga y aterciopelada sensación final.