



VIÑA DEL PEDREGAL
SINCE 1825



Variedad Orquídea: Cattleya Amethystoglossa

KIDIA

WINE OF CHILE



| | |
|--------------------|---------------------------|
| LÍNEA | Varietal |
| VARIEDAD | MERLOT ROSÉ |
| COMPOSICIÓN | 100% Merlot |
| COSECHA | 2018 |
| CAPACIDAD | 750 ML |
| ORIGEN | D.O. Valle del Loncomilla |
| CONDUCCIÓN | Espaldera |
| SUELO | Franco |

VINIFICACIÓN

| | |
|--------------------|-------------------|
| Cosecha | : Medios de Marzo |
| Maceración en frío | : 6 horas |
| Levadura | : Arpege |
| T° Fermentación | : 12 - 16 °C |
| Remontajes | : No |
| Maceración Total | : No |
| Filtrado | : Sí |

GUARDA

| | |
|---------------------|----------|
| Potencial de guarda | : 4 años |
|---------------------|----------|

ANÁLISIS

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | : 12.5% |
| Azúcar Residual | : 6.65 g/l |
| Acidez Total | : 4.09 g/l |
| pH | : 3.25 g/l |

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

NOTAS DE CATA

Llamativo color rosado frambuesa. De gran intensidad frutal, destacan notas a frambuesa, cereza y pétalo de rosa. En boca es frutoso, fresco y largo. Se funden intensos sabores de fruta tropical con suaves notas de mandarina y lima, en un fresco balance de acidez. Final limpio, fresco y persistente.