



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Halcón

# AVES DEL SUR

*Gran Reserva*

WINE OF CHILE

<b>LÍNEA</b>	Gran Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>COSECHA</b>	2015
<b>CAPACIDAD</b>	750 ml
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle del Loncomilla
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	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.