



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



SINCE 1825

CARTA VIEJA

WINE OF CHILE

LÍNEA	Varietal
VARIEDAD	CARMENÈRE
COMPOSICIÓN	100% Carmenère
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ML
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	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	: 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

Color rojo brillante con un fondo azulado. Gran intensidad aromática, donde destacan aromas a fruta negra silvestre, acompañados de un ligero toque especiado. En boca es sedoso, concentrado y cremoso. Notas a frutos del bosque se funden con sabores de toffee y canela. Buen balance y envolvente final.