



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



G7

THE 7th GENERATION

Wine of Chile

LÍNEA	Varietal
VARIEDAD	CABERNET SAUVIGNON
COMPOSICIÓN	100% Cabernet Sauvignon
COSECHA	2022
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Arcilloso con gravilla en profundidad

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Fines de Marzo
Maceración en frío	: 3 días
Levadura	: RX - 60
Tº Fermentación	: 20 - 25 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total (Post)	: 15 días
Filtrado	: Sí

GUARDA

Tiempo en Barrica	: -
Tipo Barrica	: -
Edad Barrica	: -
Potencial de guarda	: 4 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 3.19 g/l
Acidez Total	: 3.21 g/l
pH	: 3.62 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.