



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Varietal Variety: *Oncidium Ornithorhynchum*



# KIDIA

## Reserva

<b>LÍNEA</b>	Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>COSECHA</b>	2017
<b>CAPACIDAD</b>	750 ML
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle del Loncomilla
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	Franco con pedregosidad variable

### VINIFICACIÓN

Cosecha	: Fines de Abril
Maceración en frío	: 5 días
Levadura	: Zymaflore F-15
Tº Fermentación	: 22 - 26 °C
Remontajes	: 3 diarios
Maceración Total	: 25 días
Filtrado	: No

### GUARDA

Tiempo en Barrica	: 10 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 50% / 3º año 30%
Potencial de guarda	: 6 años

### ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 2.73 g/l
Acidez Total	: 3.6 g/l
pH	: 3.55 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

### NOTAS DE CATA

Rojo rubí brillante. Buena impresión de aromas a moras, cassis, vainilla y clavo de olor. Potente y generoso en boca, de taninos maduros y bien estructurados. Suaves notas a pimienta, tabaco y vainilla se entremezclan con una profunda y dulce fruta negra. Exquisito final, de gran persistencia y equilibrio.