



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



G7

THE 7th GENERATION

Wine of Chile

LÍNEA	Gran Reserva
VARIEDAD	CHARDONNAY
COMPOSICIÓN	100% Chardonnay
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle Casablanca
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios de Abril
Maceración en frío	: 10 horas
Levadura	: CY3079
Tº Fermentación	: 12 - 16 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Si

GUARDA

Tiempo en Barrica	: 12 meses
Tipo de barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 100%
Potencial de guarda	: 8 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 3.57 g/l
Acidez Total	: 3.99 g/l
pH	: 3.27 g/l

Temperatura de Servicio 12°C / 54°F

NOTAS DE CATA

Color amarillo con matices verdosos. Se mezclan aromas de fruta tropical con finas notas tostadas donde resaltan platano maduro, fruta de la pasión, almendras tostadas y una nota láctica agradable. En boca es cremoso, balanceado y con una acidez natural bien balanceada. Destacan sabores a platano, damasco y fruta de la pasión, que se complementan con notas a vainilla y frutos secos tostados. Un vino complejo y concentrado característico del Valle Casablanca.