



SINCE 1825

VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Viña del Pedregal es una de las viñas más antiguas de Chile. Desde 1825 nos llena de orgullo ya que representa toda nuestra tradición y experiencia por los últimos dos siglos.



COSECHA	2017
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla

GUARDA	
Tiempo en Barrica	: 24 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 100%

ANÁLISIS	
Alcohol	: 14.0%
Azúcar Residual	: 3.60 g/l
Acidez Total	: 3.75 g/l
pH	: 3.48 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTA DE CATA

Color rojo cereza intenso con algunos reflejos azulados. Nariz elegante y expresiva, con prominentes frutos rojos maduros acompañados de chocolate, vainilla y notas tostadas de su crianza en barrica. Estructurado y concentrado en boca, posee una gran personalidad que se complementa perfectamente con fruta roja madura, toffee y chocolate. Los taninos son firmes, bien integrados y evolucionan muy bien. Final intenso, largo y persistente.