



VIÑA DEL PEDREGAL

SINCE 1825



Codorniz

# AVES DEL SUR

*Reserva*

WINE OF CHILE



<b>LÍNEA</b>	Reserva
<b>VARIEDAD</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Chardonnay
<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 - Arenoso

## VINIFICACIÓN

Cosecha	: Principios de Abril
Maceración en frío	: 8 horas
Levadura	: Lavlin CY3079
Tº Fermentación	: 12 - 18 °C
Remontajes	: No
Maceración Total	: No
Filtrado	: Sí

## GUARDA

Tiempo en Barrica	: 8 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 40% / 3º año 40%
Potencial de guarda	: 6 años

## ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 4.68 g/l
Acidez Total	: 2.77 g/l
pH	: 3.51 g/l

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

## NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con tenues reflejos verdes. Profunda impresión aromática con desarrollo de aromas a durazno blanco, banana, lychee y una delicada nota cítrica, que se mezclan con suaves aromas de avellana tostada y vainilla. De boca suave y estructura voluminosa y balanceada. Buen acidez, en que reaparecen sabores a fruta subtropical madura, con notas de vainilla y avellanas tostadas. Persistente y elegante final.