



Gavilán



www.delpedregalwines.com

AVES DEL SUR

Reserva

WINE OF CHILE

LÍNEA	Reserva
VARIEDAD	SYRAH
COMPOSICIÓN	100% Syrah
COSECHA	2018
CAPACIDAD	750 ml
ORIGEN	D.O. Valle del Loncomilla
CONDUCCIÓN	Espaldera
SUELO	Franco - Arcilloso

VINIFICACIÓN

Cosecha	: Medios 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	: 8 meses
Tipo Barrica	: Roble Francés
Edad Barrica	: 1º año 20% / 2º año 50% / 3º año 30%
Potencial de guarda	: 6 años

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.5%
Azúcar Residual	: 3.54 g/l
Acidez Total	: 3.33 g/l
pH	: 3.5 g/l

Temperatura de Servicio 18°C / 64°F

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí. Gran intensidad aromática en que se revelan aromas a cereza, arándano, chocolate, grano de café y tabaco. En boca se muestra de gran cuerpo, concentrado, con taninos maduros y redondeados. Con una entrada en boca dulce, se desarrollan sabores a cereza negra, nuez moscada, vainilla, clavo de olor y una suave nota a carne ahumada. Elegante y agradable persistencia final.

Safrá 2018. Almoço em 07/09/2022.