



PEDREGAL

INFO TÉCNICA

Composición: 70% Cabernet - 30% Malbec (52 barricas)

Origen: Barrancas Maipú - Mendoza.

Altura: 720 msnm.

Antigüedad de las vides: 70 años.

Maceración en frío: 36 horas a menos de 10 grados de temperatura.

Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo-láctica y finalmente se separa el sólido del líquido.

Alcohol %: 14.00 %

Acidez total: 5.85 g/l

PH: 3.50

Azúcar residual: 2.30 g/l

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses

Cantidad de botellas: 15900 botellas

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Vista: Color verdoso, límpido y brillante.

Aroma: Es un vino muy fresco y delicado, que nos recuerda a frutos tropicales, como maracuyá y melón.

Sabor: Marcada frescura gracias a su cosecha bien temprana.

Recuerda a frutos cítricos como el pomelo rosado y posee un buen balance de acidez y dulzura.

Elegante y amplio final.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 16 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (10 años de guarda)

Maridaje sugerido: Cerdo al horno, conejo, queso duros tipo pepato.

