



EXPLORACIÓN



ALA COLORADA CABERNET FRANC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Franc de Agrelo, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas de cerezas, notas de pimienta; vainilla y café aportados por la crianza en madera. Buen volumen de boca, balanceado, con sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un toque de chocolate o café. Ideal para acompañar carnes rojas o platos con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

- El 70% del vino pasa 1 año en barricas nuevas de roble. 100% Roble Francés.
- Estiba de 1 año en botella.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja Horizontal X 6 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

| WWW.LASPERDICES.COM | [f](#) [@](#) [t](#)