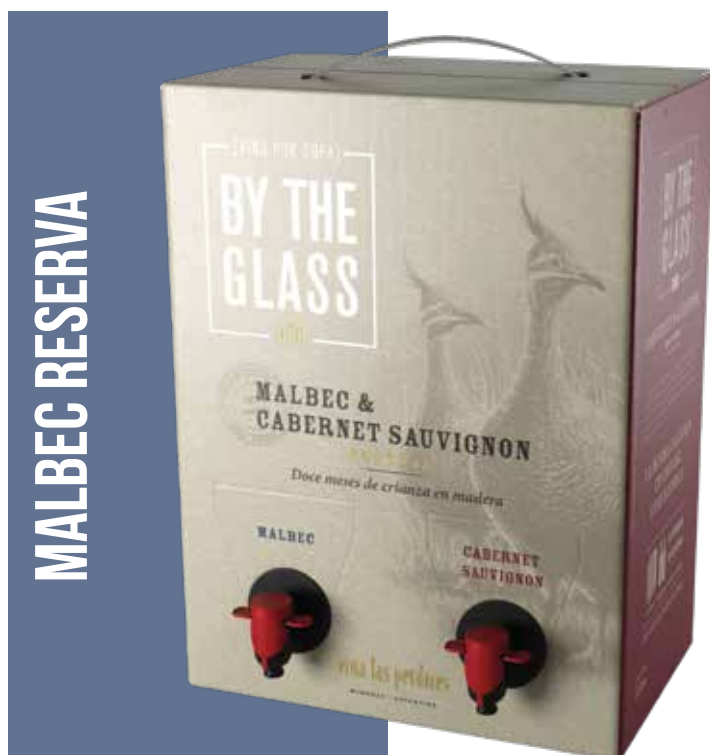




BY THE GLASS



BAG IN BOX MALBEC RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
1.030 m s. n. m. Argentina.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. De complejos aromas a frutas rojas, acompañado con toques de vainilla y café aportados por la crianza en roble. En boca es suave, equilibrado, con notas de ciruelas, chocolate y café. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o pescados y carnes blancas con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Fin de marzo.

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO: 9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

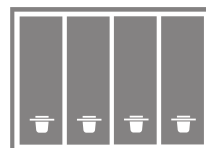
Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

12 meses de paso por madera, 50% roble francés, 50% roble americano.

TIEMPO DE GUARDA

Hasta 8-10 meses posteriores a la fecha de envasado.



PRESENTACIÓN

3 L
Caja x 4 BIB.

viña las perdices

| WWW.LASPERDICES.COM |





BY THE GLASS



BAG IN BOX CABERNET SAUVIGNON RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. 1.030 m s. n. m. Argentina.

NOTAS DE CATA

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

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Mitad de abril.

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO: 6.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 10 días.

CRIANZA: 12 meses de crianza en madera.

TIEMPO DE GUARDA

Hasta 8-10 meses posteriores a la fecha de envasado.



PRESENTACIÓN

3 L
Caja x 4 BIB.