



BY THE GLASS



BY THE GLASS BAG IN BOX MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay de Agrelo, Luján de Cuyo.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec de Agrelo, Luján de Cuyo.

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.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE

Dentro de los 8-10 meses posteriores a la fecha de envasados.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL 40.000 Bag In Box



PRESENTACIÓN

3 lts

Caja x 4 BIB.

viña las perdices

| WWW.LASPERDICES.COM |

