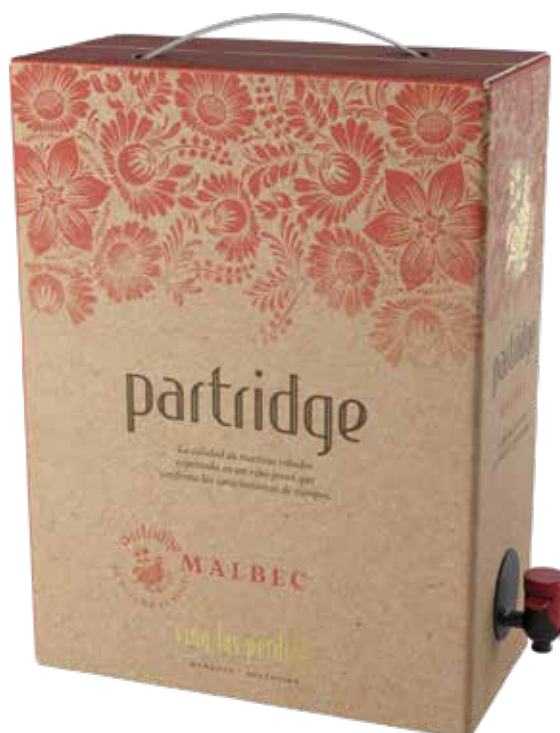




BY THE GLASS



PARTRIDGE MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

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

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín profundo. Notas a frutas rojas con predominio de ciruelas y moras. También tabaco y café provenientes de la madera. Complejo, elegante, y muy intenso.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Fines de marzo

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg

RENDIMIENTO: 9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

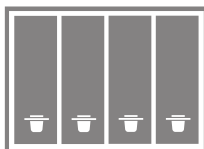
Maceración prefermentativa en frío durante 4-5 días a 8 °C.

Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación.

CRIANZA: 8 meses en roble francés y americano

TIEMPO DE GUARDA

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



PRESENTACIÓN
3 L
Caja x 4 BIB.



PRESENTACIÓN
1500 ml
Caja x 6 bot.



PRESENTACIÓN
750 ml
Caja x 6 bot.



PRESENTACIÓN
375 ml
Caja x 12 bot.