



FOOD & WINE



## BY THE GLASS BAG IN BOX RED BLEND

### COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Malbec, 25% Cabernet Franc, 25% Petit Verdot, de Agrelo, Luján de Cuyo.

### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo profundo. Complejidad y elegancia aromática con predominio de frutos rojos. Suave en boca untuoso con gran volumen y persistencia. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o carnes blancas con salsas especiadas.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 16-18 °C

**MADURACIÓN DE LAS UVAS** Fin de marzo, inicio de abril.

**COSECHA** Manual en cajas de 17 kg.

**RENDIMIENTO** 9.000 kg/Ha

### VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C, buscado resaltar el carácter frutal de este vino. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con déstages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 5 días.

### CRIANZA

8 meses en roble francés y americano, tostados suaves.

### CONSUMIR PREFERENTEMENTE

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

**PRESENTACIÓN** Caja 4 x 3000 ml

vina las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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