



ÍCONO



ALAE

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. En nariz se destacan aromas de ciruelas y frutos rojos en general, acompañado por notas a violetas, chocolate, y vainilla. Estos dos últimos descriptores obedecen a su larga crianza en roble. En boca mantiene frutas frescas, es un vino carnoso, largo, profundo de buen equilibrio con taninos maduros y dulces. Ideal para acompañar carnes rojas y platos de alta cocina. Quesos ahumados semi duros y duros de larga curación.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

3.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Fermentación en barrica. Selección de diferentes tostados. Rotaciones diarias de las barricas cada 4 horas durante los primeros 10 días. Fermentación alcohólica durante 10/12 días, a temperatura de 26-28 °C. Tiempo total de fermentación-maceración 30 días.

CRIANZA

- 24 meses en barricas nuevas, 90% roble francés, 10% roble americano.
- Estiba de 2 años en botella.

OBSERVACION

Este vino proviene de una selección de las mejores barricas.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

10-15 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

Partida limitada de 4.000 botellas numeradas.

PRESENTACIÓN

Caja de madera X 3 X 750 ml
Caja de madera X 1 x 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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