



## VINOS DEL AÑO



### PARTRIDGE CABERNET SAUVIGNON

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

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

#### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Notas de pimienta y guinda. Además, tabaco y vainilla debido a la crianza en roble. En boca es un vino con buena estructura, amable y voluminoso.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de abril.

#### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

#### RENDIMIENTO

7.000 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. Roble francés y americano.

#### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

#### PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml