



VINOS DEL AÑO



PARTRIDGE CHARDONNAY

COMPOSICIÓN VARIETAL

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

NOTAS DE CATA

Color Verde tenue con reflejos amarillos. Notas cítricas y un dejo floral. Complejo en boca, suave, con sutiles sabores que recuerdan su paso por roble.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de febrero.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto "Flor" a 6-8 °C, decantación de borras. Fermentación alcohólica mediante la siembra de levaduras seleccionadas y control de la temperatura de fermentación a 16-18 °C.

CRIANZA

4 meses en roble francés tostado suave.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años.

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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