



PARTRIDGE



## PARTRIDGE CHARDONNAY-VIOGNIER DULCE

### COMPOSICIÓN VARIETAL

60% Chardonnay – 40 Viognier de Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza. 1.030 m.s.n.m.

### NOTAS DE CATA

Color verde suave, aromas tropicales como ananá y otros. También presencia de notas cítricas, damasco y durazno blanco. Complejo en boca, suave, con sutiles sabores que recuerdan a mieles. Ideal como aperitivo con quesos blancos. También para acompañar cremas heladas y diversos postres.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10° C

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo

### COSECHA

Manual en cajas de 17kg

### RENDIMIENTO

10.000Kg/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. Detención y paralización de la fermentación mediante acción física (frío), dejando un remanente de azúcar natural.

Vinificación de cada cepa por separado con el mismo proceso. Una vez detenida la fermentación se realiza el blend o corte de ambas variedades.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-3 años



### PRESENTACIÓN 750 ML

Caja x 6 bot.