



RESERVAS



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

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

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Aromas de cerezas, notas de pimienta; vainilla y café portados por la crianza en roble. Buen volumen de boca, balanceado, sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un final de cacao o chocolate y café. Ideal para acompañar carnes rojas o platos con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Mitad de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

6.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 10 días.

CRianza

1 año en barricas nuevas de roble, 50% francés y 50% americano.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja 6 bot. x 750ml

Caja 12 bot. x 750ml

Caja de madera 1 bot. x 750ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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