



RESERVAS



CHARDONNAY RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

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

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con matices verdosos. Aromas cítricos y sutiles notas de tostado provenientes de la barrica. En boca aparecen las notas de ananá, cítricos en general, con matices florales y un dejo de vainilla. Un vino de excelente estructura pero a la vez suave y untuoso. Ideal para acompañar carnes blancas, frutos de mar, pescados y mariscos.

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 4 °C, decantación de borras. Fermentación alcohólica en barricas francesas, mediante la siembra de levaduras seleccionadas y control de la temperatura de fermentación a 16-18 °C.

CRIANZA

6 meses en barricas nuevas de roble francés tostado suave.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

12.000 botellas.

TIPO DE CIERRE

Screw cap (tapa a rosca)

PRESENTACIÓN

Caja 6 bot. x 750ml

Caja 12 bot. x 750ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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