



RESERVAS



## FUMÉ BLANC

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc, 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 y vainilla. En boca aparecen las notas de maracuyá, pomelo rosado y espárrago, acompañado de los aportes de la barrica. Buena acidez y final de boca. Ideal para acompañar frutos de mar, pescados y ensaladas verdes.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Segunda quincena de febrero.

### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

### RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

### VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras. Fermentación alcohólica en barricas francesas, mediante la siembra de levaduras seleccionadas y control de la temperatura de fermentación.

### CRIANZA

6 meses en barricas nuevas de roble francés.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

15.000 botellas

### PRESENTACIÓN

Caja 6 bot. x 750ml

Caja 12 bot. x 750ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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