



RESERVAS



## PINOT NOIR RESERVA

### COMPOSICIÓN VARIETAL

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

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas y negras como la cereza, frutilla, frambuesa, guinda y grosellas, conjugados con finos aromas de roble. En boca es un vino delicado, suave, en donde aparecen los sabores a frutilla y otras frutas rojas. La madera aporta las notas a vainilla y ahumado. Taninos suaves y equilibrados. Ideal para acompañar platos de la cocina de caza, carnes blancas, pastas con crema y pescados.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Mitad de abril. Segunda quincena de marzo.

### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

### RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha

### VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 22-24 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación, poniendo especial énfasis en el cuidado de las pieles. Maceración post fermentación durante 7 días.

### CRIANZA

1 año en barricas nuevas de roble francés.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.

### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas

### PRESENTACIÓN

Caja 6 bot. x 750ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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