



EDICIÓN LIMITADA "LAS PELOTAS"



VÍCTIMAS DEL CIELO CABERNET FRANC

COMPOSICION VARIETAL

100 % Cabernet Franc de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro con destellos rubí. Aromas suaves de frutas rojas, como ciruelas. Destacadas notas de pimienta verde y algo de especias. Delicadas notas de tabaco, y café aportados por la guarda en madera. Buena entrada en boca, aterciopelado y muy largo. Un equilibrio perfecto entre contenido de taninos y acidez, que resulta en buena estructura y volumen de boca. Sabores de pimientos rojos, fruta madura y un toque de chocolate. Ideal para acompañar carnes rojas o platos con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

ALCOHOL

14,50%

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17kg

RENDIMIENTO

7.000Kg/Ha

VINIFICACIÓN

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

CRIANZA

1 año en barricas nuevas de roble. 100% Roble Francés.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja x 6 botellas

viña las perdices

| WWW.LASPERDICES.COM

