



VARIETALES



CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon, de Agrelo, Luján de Cuyo y Barrancas, Maipú.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas de cerezas con sutiles notas de pimienta y suaves aportes de la madera. Suave en boca, balanceado, con aromas a cerezas y cassis. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o pescados y carnes blancas con salsas espaciadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 10 días.

CRIANZA

8 meses en roble francés y americano.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años.

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

Caja X 12 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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