



## VARIETALES



### MALBEC

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo, entre otros.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. De complejos aromas a frutas rojas, con delicados toques de madera. Suave en boca, equilibrado, con notas de ciruelas y guindas. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o pescados y carnes blancas con salsas especiadas.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de marzo.

#### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

#### RENDIMIENTO

9.000 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 12 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  
Caja X 12 X 375 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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