



VARIETALES



SAUVIGNON BLANC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso muy sutil, intensos aromas de fruto de la pasión, mango, pomelo rosado, con sutiles notas minerales. En boca, buen ataque, acidez bien balanceada, con final prolongado, remarcando las notas de frutos tropicales. Ideal como aperitivo o para acompañar frutos de mar, pescados y ensaladas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Segunda quincena de febrero.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 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 | [f](#) [@](#) [t](#)