



RESERVAS



## MALBEC RESERVA

### COMPOSICIÓN VARIETAL

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

### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo muy intenso. Aromas a frutas rojas, frambuesa, acompañado con notas de vainilla y café aportados por la crianza en roble. Suave en boca, equilibrado, con notas de ciruelas, guindas, frutas rojas, violetas, chocolate, y café. Taninos suaves y maduros. Final de boca agradable y extenso. Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, pastas o quesos duros.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Mitad de abril.

### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

### RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

### VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10/12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 10 días.

### CRIANZA

1 año en barricas nuevas de roble, 50% francés y 50% americano.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.

### PRESENTACIÓN

Caja 6 bot. x 750ml

Caja 12 bot. x 750ml

Caja de madera 1 bot. x 750ml

Caja 12 bot. x 375ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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