



RESERVA

TINAMÚ

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 60% - Cabernet Franc 25% - Petit Verdot 10% - Tannat 5%, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color Rojo Violáceo intenso. En nariz ciruelas y grosellas acompañadas por notas a violetas, chocolate, vainilla y café. También pimienta y pimientón. En boca mantiene frutas frescas, es un vino carnoso y de buen equilibrio con taninos maduros y dulces. Este vino se caracteriza por un sin fin de atributos que pueden resumirse en elegancia, equilibrio, suavidad y persistencia. Un vino fácil de beber y de disfrutar! Ideal para acompañar platos de alta cocina. Caza mayor y aves salvajes. Quesos ahumados semi duros y duros de larga curación.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

6.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío durante una semana entre 6-8 °C, siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10/12 días, a temperatura controlada entre 26-28 °C. Tiempo total de fermentación-maceración 35 días, con tres remontajes diarios y délestages al inicio.

CRIANZA

- 24 meses en barricas nuevas.
- Madera: 70% Roble Francés y 30% Roble Americano.
- Estiba de 1 año en botella.

OBSERVACIÓN

Este vino proviene de una selección de las mejores barricas del año.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

10-15 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

Partida limitada de 8.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja de Madera X 6 X 750 ml

Caja de Madera X 1 x 750 ml



viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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