



EXPLORACIÓN



ALA COLORADA PETIT VERDOT

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Petit Verdot de Agrelo, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. A la nariz presenta violetas y mermelada de ciruelas, acompanyándose con aromas de vainilla y tabaco, aportados por la crianza en madera. Buen volumen de boca, graso, carnoso, de taninos firmes que aseguran un final prolongado. Notas de frutos negros, moras, especias y dejos mentolados. Ideal para acompañar carnes rojas y diversos platos especiados.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

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

CRIANZA

- El 70% del vino pasa 1 año en barricas nuevas de roble.
- 80% Roble Francés, 20% Roble Americano.
- Estiba de 1 año en botella.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja Horizontal X 6 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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