



VINOS DEL AÑO



## PARTRIDGE MALBEC

### COMPOSICIÓN VARIETAL

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

### NOTAS DE CATA

Color rojo carmín profundo. Notas a frutas rojas con predominio de ciruelas y moras. También tabaco y café provenientes de la madera. Complejo, elegante, y muy intenso.

### 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 4-5 días a 8 °C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación.

### CRIANZA

8 meses en roble. Roble francés y americano.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

### PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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