



VARIETALES



SYRAH-VIOGNIER

COMPOSICIÓN VARIETAL

93% Syrah, 7% Viognier, de Agrelo, Luján de Cuyo y Barrancas, Maipú.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Aromas complejos de cerezas y arándanos, dominados luego con la fragancia sutil del damasco y el durazno blanco. En boca despliega todo su potencial, suave, redondo, cárnico y sabroso. Taninos maduros bien logrados. Final largo y refinado. Este vino muestra los caracteres típicos de estas dos variedades de uvas, co-fermentadas para lograr su sinergia y otorgar complejidad. Ideal para acompañar platos de la cocina de caza menor, elaboraciones de largas cocciones y todo tipo de setas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primeros días de marzo.

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 días con temperatura controlada entre 22-24 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 7 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas

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](#)