



VARIETALES



TORRONTÉS

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Torrontés de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonos dorados. Intensos aromas a flores blancas, rosas, jazmines, con suaves aportes de frutas cítricas, durazno blanco. Muy buena intensidad y persistencia aromática. En boca presenta una vibrante acidez y un final sedoso y prolongado. Recomendamos maridar con frutos de mar, platos asiáticos o también pastas con salsas suaves.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Segunda quincena de marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

12.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

30.000 botellas

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

Caja X 12 X 750 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

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