



**RESERVA**  
**CHARDONNAY**

Agrelo, Luján de Cuyo.

**VINIFICACIÓN**  
Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto "Flor" a 4 °C, decantación de borras. Fermentación alcohólica en barricas francesas, mediante la siembra de levaduras seleccionadas y control de la temperatura de fermentación a 16-18°C.

**NOTAS DE CATA**  
Color: amarillo intenso con matices verdosos. Aromas cítricos y sutiles notas de tostado provenientes de la barrica. En boca aparecen las notas de ananá, cítricos en general, con matices florales y un dejo de vainilla. Un vino de excelente estructura pero a la vez suave y untuoso.

**MARIDAJE**  
Ideal para acompañar carnes blancas, frutos de mar, pescados y mariscos.

**TIEMPO DE GUARDA**  
2 a 4 años.

**ALCOHOL**  
14%

vinha las perdices

Safrá 2015. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.