



RESERVA



RESERVA DON JUAN

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 70%, Syrah 11%, Bonarda 10%, Merlot 9%, de Agrelo, Luján de Cuyo

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo, con trazos violetas. Intensos aromas de frutas rojas, con matices de pimienta, especias, violeta y ciruela seca, conjugados con notas de tabaco, chocolate y vainilla. En boca, buen ataque, suave, redondo; estructura bien balanceada con taninos maduros, donde se combinan las notas de fruta, con los aportes de la madera en una explosión interminable de sabor, propio de vinos de gran raza y estirpe. Excelente compañero para platos de caza mayor, carnes braseadas y guisos como la carbonada.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de abril.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante una semana entre 6-8 °C, siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días, a temperatura controlada entre 26-28 °C. Tiempo total de fermentación-maceración: 28/30 días, con dos o tres remontajes diarios y délestages al inicio.

CRIANZA

- 18 meses en barricas nuevas.
- Madera: 50% Roble Francés y 50% Roble Americano.
- Estiba de 1 año en botella.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

10-15 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

Edición limitada de 20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml
Caja X 12 X 750 ml
Caja de Madera X 6 X 750 ml
Caja de Madera X 1 x 750 ml

viña las perdices
PIONEROS DE AGRELO

| WWW.LASPERDICES.COM | f @ t

Safrá 2015. Almoço em 27/10/2019. Chácara Colombo.