

Perdriel

VINOS DE TERROIR


SERIES



COSECHA 2018


VARIETAL  100% Cabernet Franc

APELACIÓN Finca Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.


VIÑEDOS 

Altura 950 mts sobre el nivel del mar
Edad 6 años
Densidad 3300 plantas/ha
Rendimiento 9000 kg por ha tns/ha


COSECHA Manual, en recipientes (bin) de 150 kgs
Selección manual de racimos y selección óptica de granos

FERMENTACIÓN 

Cold Meceration 3 días entre 8 y 10° C
Fermentation 15 días a 25° C
Maceration 15 a días a 20° C
Melolactic Fermentation 100% natural

CRIANZA 

Barrica 100%, 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.
Botella 10 meses

NOTAS DE CATA 

Color rojo rubí profundo. Atractiva nariz con aromas a mora y guinda , combinado con sutil toque de hierba fresca .
Taninos finos, maduros y bien integrados. Muy fresco y agradable final en boca.

CAPACIDAD DE GUARDA 

10 años

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,6 °
Total Acidity 6,30
Reductive Sugar 2,32
PH 3,54

UN REFLEJO AUTENTICO DE NUESTROS VIÑEDOS CENTENARIOS, LA PROTECCIÓN DE LOS ANDES, UN CLIMA DISTINTIVO Y LA EXCELENCIA DE NUESTRA GENTE.