


Perdriel

VINOS DE TERROIR

SERIES



VINTAGE 2014


BLEND  100% Merlot


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


VIÑEDOS 
Altura 950 mts sobre el nivel del mar
Edad Entre 30 y 50 años
Densidad 3500 plantas/ha
Rendimiento 6 tns/ha

COSECHA Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos

FERMENTACION 
Maceración en frío 5 días entre 8 y 10° C
Fermentación 7 días a 25° C
Maceración 25 a 30 días a 20° C
Fermentación 100% natural
Maloláctica

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

NOTAS DE CATA  Color rojo rubí intenso y profundo, En los aromas resaltan las frutas negras en especial las moras, guindas y un característico confitado. En la boca es muy armónico y concentrado.
Vino de gran amplitud, complejidad y balance final

CAPACIDAD DE GUARDA  10 años

DATOS TECNICOS
Alcohol 14,0°
Acidez Total 6,60
Azucares Reductores 3,22
PH 3,40

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