

# PEREZA



## VINO TINTE GENÉRICO

<b>Variedad</b>	Criolla, Malbec, Ancellota
<b>Cosecha</b>	Mediados de Marzo
<b>Origen</b>	La Libertad, Mendoza
<b>Altitud</b>	650 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Parral
<b>Irrigación</b>	Riego por manto
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández



## ELABORACION

<b>Maceración</b>	Termovinificación
<b>Fermentación</b>	fermento en piletas de cemento revestidas con epoxi



## COCKTAILS

### EL HARAGAN

45 ml de vino tinto  
30ml de jugo de lima  
30ml de almíbar de tomillo  
Completamos con soda  
Garnish una ramita fresca de tomillo y una rodajita de limon.



### TINTO JULEP

3 Ramas de menta fresca  
15 ml de mermelada de ciruela  
15 ml de almíbar simple  
30 ml de jugo de limon  
60 ml de vino tinto  
Mucho hielo  
Garnish capullito de menta y twist de limon.

