

PEREZA



VINO TINTE GENÉRICO

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



ELABORACION

Maceración	Termovinificación
Fermentación	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.

