



B O D E G A S O T T A N O

## JUDAS · MALBEC



### **Variedad**

100% Malbec

### **Región de origen**

60% Perdiel, Luján de Cuyo · 20% Altamira, San Carlos · 20% Gualtallary, Tupungato

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

5 Tn / Ha

### **Vinificación**

Se realiza un despalillado suave con cintas de selección de racimos y granos. Procediendo así a su fermentación en barricas cerradas horizontales con un tiempo de maceración de 7 días en frío. Serán 35 días de maceración total considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

### **Proceso de crianza**

24 meses en barricas de roble de primer uso (70% francés y 30% americano)

### **Notas de cata**

Rojo intenso, brillante, con tintes negros en su color, gran intensidad aromática y complejidad, predominio de notas a guindas, especias, tabaco cassis, pimienta blanca, clavo de olor, también algo de chocolate y menta.

### **Temperatura de servicio**

14° - 16° C