



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

## *Reserva de Familia* · MALBEC



### **Variedad**

100% Malbec

### **Región de origen**

80% Perdriel, Luján de Cuyo · 20% Vistaflores, Tunuyán

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

6 Tn / Ha

### **Vinificación**

Se realiza la fermentación en tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío y un total de 28 días considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

### **Proceso de crianza**

14 - 18 meses en barricas de roble nuevo (80% francés y 20% americano)

### **Notas de cata**

De excelente y profundo color violáceo y de buena expresión varietal, este Malbec nos deleita con una gran combinación de frutas rojas como las frutillas y frutas negras como las moras, especias como clavo de olor y pimienta blanca también forman parte de su paleta aromática. Buena estructura con taninos maduros, dulces y sedosos, bien integrados con la madera. Complejo, intenso y exuberante Malbec de Mendoza

### **Temperatura de servicio**

14° - 16° C