



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

Reserva de Familia · CABERNET SAUVIGNON



Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Región de origen

Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

6 Tn / Ha

Vinificación

Se realiza la fermentación en tanques de acero inoxidable de 10.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío y un total de 31 días considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas

Proceso de crianza

14 - 18 meses en barricas de roble nuevo (70% francés y 30% americano)

Notas de cata

De un profundo color rojo rubí con tonalidades violetas y buena concentración. Se destacan las notas de frutas rojas y negras, con sutiles notas herbales, estos aromas se ven acompañados por la vainilla y chocolate que aportan el equilibrio justo. En boca es un vino de taninos maduros y redondos. Su gran volumen y persistencia aromática se conjugan en la elegancia de este Cabernet

Temperatura de servicio

14° - 16° C