



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

ASSEMBLAGE RESERVA DE FAMILIA 2014

Variedad

55 % Malbec – 40 % Cabernet Sauvignon – 5 % Cabernet Franc

Viñedo

Malbec: Perdriel y Gualtallary, Cabernet Sauvignon: Perdriel

Cabernet Franc: Altamira

Tipo de Cosecha

Manual en cajas de 12 Kg

Rendimiento

6 a 8 Tn / Ha

Vinificación

Fermentación Alcohólica: En tanques de acero inoxidable cada variedad por separado, remontajes suaves y periodicos con temperatura controlada

Maceración : 4ª 7 dias a temperturas de 9°C, Fermentacion alcohólica de 7 a 10 dias. Maceracion total de 25 a 30 dias dependiendo la variedad

Fermentación maloláctica: con bacterias indígenas en barricas

Crianza: 18 - 20 meses en barricas de roble nuevo (70 % francés – 20 % americano – 10% Hungaro)

Embotellado: sin clarificar ni filtrar

Notas de cata

Unimos la fresca, fruta y dulzura del Malbec a la fuerza, estructura y cuerpo de nuestro Cabernet Sauvignon. Un pequeño toque de nuestro Barrabas nos entrega fresca y complejidad

Este assemblage reúne las principales caracterisiticas de nuestra línea Reserva de Familia pero su unión lo hace mas complejo, untusoso y elegante

Fruta roja y negra, aromas mentolados, flores y especias son algunso de los aromas que dominan su perfil

En boca percibimos sus taninos suaves y agradables de persistencia larga y compleja,

Una caricia a nuestros sentidos

Alcohol

14,8% vol · Acidez Total 3,68 g/l · Azúcar residual 1,8 g/l



COSECHA
ANIVERSARIO

