



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

SOTTANO · CABERNET SAUVIGNON

Reserva



Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Región de origen

Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío. Con un total de 31 días de maceración considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas

Proceso de crianza

12 meses en barricas de roble (70% francés y 30% americano)

Notas de cata

Balance es la palabra que define este gran Cabernet, las frutas rojas junto con los aromas especiados y mentolados juegan armónicamente en nariz acompañadas de los aromas aportados por la madera como la vainilla y el coco. Su paso en boca es un elixir suave y sofisticado que conjuga la fruta roja con taninos dulces e intensos dando como resultado un vino largo e interesante

Temperatura de servicio

14° - 16° C