



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

## SOTTANO · BLEND

### Reserva

#### Variedad

50% Malbec · 40% Cabernet Franc · 10% Syrah

#### Región de origen

Malbec: Perdriel y Altamira

Cabernet Sauvignon: Perdriel

Cabernet Franc: Perdriel

60% Altamira, San Carlos · 40% Perdriel, Luján de Cuyo

#### Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

#### Rendimiento

5 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) según la variedad

#### Notas de cata

A la vista se aprecia un color rojo violáceo profundo muy atractivo. En copa se entrelazan los aromas de las distintas variedades que componen este complejo blend, los frutos negros y rojos del Malbec, las notas herbales del Cabernet Sauvignon y las especiados de Cabernet Franc se van superponiendo unas con otras a través del tiempo. En la boca ocurre algo similar los taninos dulce del Malbec son envueltos por los firmes y estructurados del cabernet el paso es sedoso y largo con un final largo y persistente.

#### Temperatura de servicio

14° - 16° C

