



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

Sottano · MALBEC



Variedad

100% Malbec

Región de origen

60% Vistaflores, Tunuyán · 40% Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 20.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío y un total de 15 días de maceración

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Notas de cata

A la vista se aprecia un color rojo intenso, brillante con matices violetas. Presenta aromas a frutos rojos como ciruelas y frambuesas, también se perciben notas florales de violetas y minerales como el grafito acompañadas por el delicado chocolate y la vainilla aportados por su paso en madera. De buena entrada en boca y delicada estructura. Sus taninos son firmes y aterciopelados, una caricia para nuestros sentidos

Temperatura de servicio

14° - 16° C