



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

## *Sottano* · CABERNET SAUVIGNON



### **Variedad**

100% Cabernet Sauvignon

### **Región de origen**

100% Perdriel, Luján de Cuyo

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

8 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**

De un profundo e intenso color con tonalidades rubí. Pimienta negra, pimienta roja, cassis, capuchino, tabaco y variadas especias forman parte del complejo aroma que posee este vino. En boca la menta y el chocolate juegan en armonía perfecta con las frutas negras, de buen volumen en boca sus taninos son firmes y maduros, logrando un perfecto equilibrio con la madera. Simplemente sublime

### **Temperatura de servicio**

14° - 16° C