



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

Sottano · BLEND



Composición

80% Malbec , 10 % Merlot , 10 % Syrah

Ubicación de los Viñedos

Perdriel y Valle de Uco

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Vinificación

Despalillado suave con doble cinta de selección (racimos y granos). Fermentación: en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas. Maceración: 4 días de maceración fría a 8°C y 20 a 25 días de maceración total dependiendo de cada variedad.

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Notas de cata

Rojo rubí profundo con tintes violetas y negros es el color de este blend

En copa es ligero y atractivo, sus aromas son frescos y elegantes. Las frutas, las notas minerales y las notas del roble generan en este vino un bouquet único de aromas que se van descubriendo conforme pasa el tiempo.

Sus taninos son firmes, eléctricos y vibrantes, su frescura y sedosidad lo hace sofisticado y seductor. Sus sabores permanecen por largo tiempo, muy placentero y fácil de beber pero con un buen volumen de boca que nos invita a seguir disfrutándolo.

Temperatura de servicio

14° - 16° C