



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

SOTTANO RESERVA · VIOGNIER

Variedad

100% Viognier

Altitud: 1200 m.s.n.m

Producción: 8 TN / Ha

Ubicación: Chacayes, Valle de Uco

Cosecha: Manual en cajas de 12 Kg

Elaboración

Fermentación: En tanques de acero inoxidable de 2500 litros con levaduras seleccionadas y desborre previo a 8°C

Maceración: 3 horas en prensa a 8°C y posterior prensado, 25 días de fermentación a 16°C. Con movimientos de borras finas sin fermentación maloláctica

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés nuevas

Notas de Cata

De color amarillo brillante con llamativos destellos verdosos y plata. Posee aromas a flores blancas, frutas tropicales, vainilla y avellanas aportadas por el uso de roble nuevo. Su paso en boca nos deja un largo final, muy untuoso y con buena estructura recordando todo lo percibido en la nariz además durazno blanco, damasco y melón.

Un gran exponente de esta variedad para acompañar platos con pescados, carnes blancas o simplemente beberse solo.

Temperatura de Servicio

13° - 15° C

