



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

## JUDAS · BLEND



### **Variedad**

45% Cabernet Sauvignon , 40% Malbec y 15 % Syrah

### **Región de origen**

Perdriel, Luján de Cuyo · Altamira, San Carlos

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

5 Tn / Ha

### **Vinificación**

Despalillado Suave con doble cinta de selección (racimos y granos). Luego se procede a la fermentación en barricas nuevas francesas en forma horizontal cerradas con una maceración de 25 a 40 días dependiendo la variedad. El assemblage final es de 2 meses antes del embotellado.

### **Proceso de crianza**

24 meses en la misma barrica de fermentación

### **Notas de cata**

Vino de color rojo profundo con tintes violetas brillantes de gran intensidad y vivos destellos. Aromáticamente es complejo debido a la diversidad de terroir que se conjugan. Las características de cada variedad juegan en equilibrio con los intensos aromas cediendo en su fermentación y crianza en madera. Los distintos estratos aromáticos se van liberando a medida que pasa tiempo en la copa. Tiene una entrada plena y directa en boca, sus taninos redondos y dulces son una caricia que permanece por un largo tiempo, recordando todo lo percibido en nariz anteriormente.

### **Temperatura de servicio**

14° - 16° C