



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

Sottano · CABERNET SAUVIGNON 2014



Variedade

100% Cabernet Sauvignon

Região de Origem

Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de Condução

Posição vertical, espaldeira alta

Rendimento

8 Tn / Ha

Vinificação

A fermentação se realiza em tanques de aço inoxidável de 20.000 e 5.000 litros com leveduras selecionadas com uma maceração de 3 dias em frio e de 15 dias de maceração no total

Processo de Envelhecimento

8 meses em barricas, 70% francês e 30% americano

Notas de degustação

Duma cor intensa e profunda com tonalidades rubí. Pimenta-do-reino preta, pimentão vermelho, cassis, capuccino, tabaco e variadas especiarias formam parte do complexo aroma deste vinho. Na boca, a menta e o chocolate jogam numa harmonia perfeita com as frutas pretas. Volumoso na boca, de taninos firmes e maduros, consegue um perfeito equilíbrio junto à madeira. Simplemente sublime

Álcool

14,3° C · Acidez Total 5,14 g/l · Açúcar residual 3,08 g/l

Temperatura de Serviço

14° - 16° C