



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

Reserva de Familia · MALBEC 2013



Variedade

100% Malbec

Região de Origem

60% Perdriel · 40% Gualtallary

Sistema de Condução

Posição vertical, espaldeira alta

Rendimento

6 Tn / Ha

Vinificação

Realiza-se a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 10.000 e 5.000 litros com leveduras selecionadas com uma maceração de 5 dias em frio e um total de 28 dias, considerando a fermentação malolática com bactérias indígenas em barricas

Processo de Envelhecimento

14-18 meses em barricas de carvalho novo (80% francês e 20% americano)

Notas de degustação

De um ligeiro roxo, excelente e profundo, e boa expressão varietal. Este Malbec nos deleita com uma boa combinação de frutas vermelhas como os morangos, e de frutas negras como as amoras. As especiarias como o cravo-das-índias e a pimenta-do-reino branca também formam parte da sua paleta aromática. Boa estrutura, com taninos maduros, doces e aveludados, bem integrados com a madeira. Complexo, intenso e exuberante este Malbec de Mendoza

Álcool

14,8° C · Acidez Total 5,06 g/l · Açúcar residual 1,68 g/l

Temperatura de Serviço

14° - 16° C