



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

SOTTANO · MALBEC

Reserva



Variedad

100% Malbec

Región de origen

60% Perdriel, Luján de Cuyo · 40% Vistaflores, Tunuyán

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7- 8Tn / Ha

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío. Con un total de 28 días de maceración considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

Proceso de crianza

12 meses en barricas de roble (60% francés y 40% americano)

Notas de cata

Rojo profundo con atractivos reflejos violáceos y carmesí es el color de este intenso Malbec. Se encuentran notas a frutas rojas como las frambuesas y frutillas así como también de frutas negras y especias como la pimienta. De buena estructura y vibrantes taninos que le dan cuerpo y final atractivo de todo gran Malbec.

Temperatura de servicio

14° - 16° C