



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

Sottano · ESPUMANTE ROSÉ BRUT

Pinot Noir - Chardonnay
Variedad

Region de origen

Valle de Uco, Mendoza

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Vinificación

El mosto es extraído con prensa neumática suavemente y enfriado a 8°C durante 24 horas. Posteriormente, es llevado a 12°C y sembrado con levaduras seleccionadas. El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 12° y 14°C en tanques de acero inoxidable. Bajo estrictos controles de calidad.

Proceso de Crianza

Por 3 meses sobres lias. La toma de espuma se realiza en autoclaves de acero inoxidable con temperatura controlada. Por un tiempo estimado de 1 mes.

Notas de Cata

Color rosa vibrante y seductor, de pequeñas y persistente burbujas que guían hacia nuestra nariz aromas a frutas rojas como frambuesas, cereza y frutillas. También encontramos notas típicas de pan tostado como así también notas florales de rosas y jazmines. Es fresco, frutado y juvenil, los frutos rojos como frutillas o guindas le otorgan una sensación envolvente y placentera.

Temperatura de servicio

8° - 10° C

