# SOTTANO · CABERNET SAUVIGNON 2014

#### Variedade

100% Cabernet Sauvignon

# Região de Origem

80% Perdriel, Luján de Cuyo · 20% Vista Flores, Valle de Uco

#### Sistema de Condução

Posição vertical, espaldeira alta

#### Rendimento

8 Tn / Ha

### Vinificação

A fermentação alcóolica se realiza em tanques de aço inoxidável de 10.000 litros com levaduras selecionadas com uma maceração de 5 dias em frio e um total de 31 dias de maceração, considerando a fermentação malolática com bactérias indígenas em barricas.

#### Processo de Envelhecimento

12 meses em barricas de carvalho (70% françês e 30% americano)

## Notas de degustação

A fermentação alcóolica se realiza em tanques de aço inoxidável de 10.000 litros com levaduras selecionadas com uma maceração de 5 dias em frio e um total de 31 dias de maceração, considerando a fermentação malolática com bactérias indígenas em barricas

#### Álcool

14,9° C · Total acidity 4,91 g/l · Residual sugar 2,37 g/l

### Temperatura de Serviço

14° - 16° C

