



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

Sottano · MERLOT 2015



Variedad

100% Merlot

Región de origen

Vista Flores, Valle de Uco

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío y un total de 15 días de maceración

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Notas de cata

Presenta un intenso color rojo brillante. A la nariz es muy elegante y delicado con aromas a confituras y frutos rojos como ciruelas y guindas. También encontramos sutiles notas minerales que recuerdan a la polvora y piedras del viñedo que le dio origen. La madera aporta aromas a chocolate, humo y tabaco logrando un muy buen assamblage. Es intenso y complejo de larga persistencia con taninos dulces y redondos que llenan nuestra boca de aromas y texturas placenteras

Alcohol

14,1° C · Acidez Total 5,08 g/l · Azúcar residual 2,65 g/l.

Temperatura de servicio

14° - 16° C