



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

## *Sottano* · MERLOT 2015



### **Variedade**

100% Merlot

### **Região de Origem**

Vista Flores, Valle de Uco

### **Sistema de Condução**

Posição vertical, espaldeira alta

### **Rendimento**

8 Tn / Ha

### **Vinificação**

A fermentação se realiza em tanques de aço inoxidável de 10.000 e 5.000 litros com leveduras selecionadas com uma maceração de 3 dias em frio e um total de 15 dias de maceração

### **Processo de Envelhecimento**

8 meses em barricas 70% francês e 30% americano

### **Notas de degustação**

Apresenta um vermelho intenso e brilhante. No nariz se sente elegante e delicado, com aromas doces, a frutos vermelhos como as ameixas e as ginjas. Encontramos, também, notas sutis a minerais lembrando a pólvora e as pedras do vinhedo que lhe deu origem. A madeira aporta aromas de chocolate, fumo e tabaco conseguindo um excelente assamblage. Na boca é intenso e complexo de longa persistência, com taninos doces, redondos e texturas prazenteiras

### **Álcool**

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

### **Temperatura de Serviço**

14° - 16° C