



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

SOTTANO · MALBEC 2014

Reserva



Variedade

100% Malbec

Região de Origem

60% Perdriel, Luján de Cuyo · 40% Gualtallary, Tupungato

Sistema de Condução

Posição vertical, espaldeira alta

Rendimento

7-8 Tn / Ha

Vinificação

A fermentação alcoólica se realiza em tanques de aço inoxidável de 10.000 e 5.000 litros com leveduras selecionadas com uma maceração de 5 dias em frio e um total de 28 dias de maceração, considerando a fermentação malolática com bactérias indígenas em barricas

Processo de Envelhecimento

12 meses em barricas de carvalho (60% francês e 40% americano)

Notas de degustação

Vermelho profundo acompanhado de atrativos reflexos violáceos e carmesí descrevem a cor deste intenso Malbec. Encontram-se notas de frutas vermelhas tais como as framboesas e os morangos assim como também a frutas negras e especiarias como a pimenta-do-reino. De boa estrutura e taninos vibrantes que lhe conferem esse corpo e final atraentes que possui qualquer grande Malbec

Álcool

14,7° C · Acidez Total 4,87 g/l · Açúcar residual 1,91 g/l

Temperatura de Serviço

14° - 16° C