



SOTTANO

FIORAVANTE



BLEND

Variedad

50% Malbec · 40% Cabernet Franc · 10% Syrah

Región de origen

Malbec: Perdiel y Altamira

Cabernet Sauvignon: Perdiel

Cabernet Franc: Altamira.

60% Altamira, San Carlos · 40% Perdiel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

5 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío. Con un total de 31 días de maceración considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

Proceso de crianza

12 meses en barricas de roble.

Notas de cata

A la vista se aprecia un color rojo violáceo profundo muy atractivo. En copa se entrelazan los aromas de las distintas variedades que componen este complejo blend, los frutos negros y rojos del Malbec, las notas herbales del Cabernet Sauvignon y las especiados de Cabernet Franc se van superponiendo unas con otras a través del tiempo. En la boca ocurre algo similar los taninos dulce del Malbec son envueltos por los firmes y estructurados del cabernet el paso es delicado y largo con un final largo y persistente.

Temperatura de servicio

14° - 16° C

Fioravante Sottano