



SOTTANO

FIORAVANTE

CABERNET SAUVIGNON

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Región de origen

Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.00 litros con levaduras seleccionadas, 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

Balance es la palabra que define este gran Cabernet, las frutas rojas junto con los aromas especiados y mentolados juegan armónicamente en nariz acompañadas de los aromas aportados por la madera como la vainilla y el coco. Su pa en boca es un elixir suave y sofisticado que conjuga la fruta roja con taninos dulces e intensos dando como resultado un vino largo e interesante

Temperatura de servicio

14° - 16° C



Fioravante Sottano