



SOTTANO

FIORAVANTE



MALBEC

Variedad

100% Malbec

Región de origen

100% Perdiel, Luján de Cuyo ·

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7- 8Tn / Ha

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío. Con un total de 28 días de maceración considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

Proceso de crianza

12 meses en barricas de roble.

Notas de cata

Rojo profundo con atractivos reflejos violáceos y carmesí es el color de este intenso Malbec. Se encuentran notas a frutas rojas como las frambuesas y frutillas así como también de frutas negras y especias como la pimienta. De buena estructura y vibrantes taninos que le dan cuerpo y final atractivo de todo gran Malbec.

Temperatura de servicio

14° - 16° C

Fioravante Sottano