



SOTTANO

RESERVA DE FAMILIA



MALBEC

Variedad

100% Malbec

Región de origen

80% Perdriel, Luján de Cuyo · 20% Vistaflores, Tunuyán

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

6 Tn / Ha

Vinificación

Se realiza la fermentación 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 y un total de 28 días considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas.

Proceso de crianza

14 - 18 meses en barricas de roble.

Notas de cata

De excelente y profundo color violáceo y de buena expresión varietal, este Malbec nos deleita con una gran combinación de frutas rojas como las frutillas y frutas negras como las moras, especias como clavo de olor y pimienta blanca también forman parte de su paleta aromática. Buena estructura con taninos maduros y sedosos, bien integrados con la madera. Complejo, intenso y exuberante Malbec de Mendoza

Temperatura de servicio

14° - 16° C

Fronarante Sottano