



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



PILATOS COFERMENTADO DE MALBEC

Variedad

80% Malbec -20% Cabernet Sauvignon

Región de origen

Chacayes

Vinificación

Cofermentación de Malbec despalillado y Cabernet Sauvignon mitad racimo entero y mitad despalillado en tanques 5000 lts de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza de 18 meses en barricas de 500 lts.

Notas de cata

Pilatos posee un color rojo intenso con tonalidades violáceas y tintes rubíes.

Aromáticamente es muy complejo producto de la unión de estas variedades en cofermentación y su crianza en madera. Se puede encontrar ciruela, uva pasa, mora, café, entre otros.

Fresco, jugoso, sedoso, y persistente.

Temperatura de servicio

14° - 16° C