



# SOTTANO

## BLEND

### Composición

80% Malbec , 10 % Merlot , 10 % Syrah

### Ubicación de los Viñedos

Perdriel y Valle de Uco

### Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

### Rendimiento

9 Tn / Ha

### Vinificación

Despalillado suave con doble cinta de selección (racimos y granos). Fermentación: en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas. Maceración: 4 días de maceración fría a 8°C y 20 a 25 días de maceración total dependiendo de cada variedad.

### Proceso de crianza

8 meses en barricas de roble.

### Notas de cata

Rojo rubí profundo con tintes violetas y negros es el color de este blend

En copa es ligero y atractivo, sus aromas son frescos y elegantes. Las frutas, las notas minerales y las notas del roble generan en este vino un bouquet único de aromas que se van descubriendo conforme pasa el tiempo.

Sus taninos son firmes, eléctricos y vibrantes, su frescura y sedosidad lo hace sofisticado y seductor. Sus sabores permanecen por largo tiempo, muy placentero y fácil de beber pero con un buen volumen de boca que nos invita a seguir disfrutándolo.

### Temperatura de servicio

14° - 16° C