



SOTTANO

CABERNET SAUVIGNON

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Región de origen

100% Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 20.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío y un total de 15 días de maceración

Proceso de crianza

8 meses en barricas de roble.

Notas de cata

De un profundo e intenso color con tonalidades rubí. Pimienta negra, pimienta roja, cassis, capuchino, tabaco y variadas especias forman parte del complejo aroma que posee este vino. En boca la menta y el chocolate juegan en armonía perfecta con las frutas negras, de buen volumen en boca sus taninos son firmes y maduros, logrando un perfecto equilibrio con la madera. Simplemente sublime

Temperatura de servicio

14° - 16° C