



# SOTTANO

## MERLOT

### **Variedad**

100% Merlot

### **Región de origen**

Vistaflores, Tunuyán

### **Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

### **Rendimiento**

8 Tn / Ha

### **Vinificación**

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 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**

Presenta un intenso color rojo brillante. A la nariz es muy elegante y delicado con aromas a confituras y frutos rojos como ciruelas y guindas. También encontramos sutiles notas minerales que recuerdan a la polvora y piedras del viñedo que le dio origen. La madera aporta aromas a chocolate, humo y tabaco logrando un muy buen assamblage. Es intenso y complejo de larga persistencia con taninos dulces y redondos que llenan nuestra boca de aromas y texturas placenteras.

### **Temperatura de servicio**

14° - 16° C