



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



JUDAS TERROIR ALTAMIRA

Variedad

100% Malbec

Región de origen

Altamira.

Venificación

Fermentación: En tanques de acero inoxidable de 3500 litros con levaduras seleccionadas y temperatura controlada. Extracción por pisage suave diario.

Maceración: 5 días en frío a 8°C, 25 - 30 días de maceración total.

Fermentación maloláctica: Con bacterias indígenas en barricas de 500 litros tostado suaves

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Altamira nos entrega vinos de características particulares, colores complejos y de gran persistencia en boca. Debido a que su suelo es franco arenoso, profundo con incrustación de carbonato de calcio otorga notas minerales como el grafito y la pólvora acomplejando la fruta roja y negra típica de esta región.

En boca sus taninos son filosos y eléctricos de buen largo y persistencia. Delicado, elegante y seductor.

Temperatura de servicio

14° - 16° C