



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



JUDAS TERROIR PERDRIEL

Variedad

100% Malbec

Región de origen

Perdriel.

Nuestro viñedo se encuentra ubicado en la zona alta del río Mendoza a 980 msnm. Perdriel nos entrega uvas de colores intensos debido a su gran amplitud térmica, de gran peso en boca por sus suelos aluvionales, profundos de rocas pequeñas con arcilla. La frutas rojas y negras son favorecidas por sus 20°C de temperatura promedio que también nos permite una buena maduración.

Venificación

Fermentación: En tanques de acero inoxidable de 3500 litros con levaduras seleccionadas y temperatura controlada. Extracción por pisaje 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 suave
Crianza: 20 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Color rojo intenso con reflejos violáceos y tintes negros.
Entre sus aromas predominan las notas de frutas rojas y negras como ciruelas, arándanos y guindas.
Armonioso con gran personalidad, posee de un gran volumen en boca, sus taninos son dulces y aterciopelados y de equilibrada acidez. Con intensos sabores y prolongado final.

Temperatura de servicio

14° - 16° C