



SOTTANO

MALBEC
ORGÁNICO

Variedad

100% Malbec

Región de origen

VIÑEDOS ORGÁNICOS - ALTO AGRELLO

Las prácticas orgánicas responden a una elección de protección y respeto de todo el ambiente donde se desarrolla el viñedo, para así producir alimentos más sanos. Utilizando técnicas de cultivo orgánicas donde los pesticidas, herbicidas, fertilizantes y cualquier otro producto tóxico se encuentran prohibidos. Para la fertilización se recurre a productos naturales que mantienen el equilibrio natural del entorno.

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 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

A la vista se aprecia un color rojo intenso, brillante con matices violetas. Presenta aromas a frutos rojos como ciruelas y frambuesas, también se perciben notas florales de violetas y minerales como el grafito acompañadas por el delicado chocolate y la vainilla aportados por su paso en madera. De buena entrada en boca y delicada estructura. Sus taninos son firmes y aterciopelados, una caricia para nuestros sentidos

Temperatura de servicio

16° - 18° C