



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



JUDAS TERROIR CHACAYES

Variedad

100% Malbec

Región de origen

Chacayes.

Suelo: Pedregoso con capas de grava que provienen de material de alta mineralidad erosionada de la ladera de Los Andes, con drenaje excepcional que permite controlar el vigor y rendimiento. Obteniendo frutos pequeños con excelente concentración, buena acidez, y taninos firmes.

Altura: 1100 msnm

Clima: Continental árido a desértico. Óptima amplitud térmica, con noches frescas y días de pleno sol.

Vinificación

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

Profundo e intenso color rojo con tintes violáceos. Posee taninos firmes y redondos. Entre sus aromas se destacan frutos de casis, regaliz, frutas negras, violetas, entre otros.

Temperatura de servicio

14° - 16° C