



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

MARÍA MAGDALENA · SEMILLÓN



Variedad

100 % Semillón

Viñedos

Villa Bastías, Tupungato, Mendoza.

Vinificación y crianza

Despalillado y maceración fría con pieles durante 16 hs. Prensado y fermentación durante 15 días a 14°C. Sin fermentación maloláctica. Crianza durante 8 meses en fudres de roble de 3 mil litros de capacidad con movimientos de borras finas periódicamente.

Nota de cata del enólogo

Presenta un color amarillo pálido con destellos verdosos. En nariz destacan notas de frutas frescas como peras y manzanas verdes, junto con matices florales suaves, como flores blancas y jazmín. La maceración en contacto con las pieles aporta sutiles toques herbáceos y una leve mineralidad.

En boca, el vino es envolvente y de buena estructura. La acidez es equilibrada, aportando frescura y vitalidad. Se perciben sabores de frutas tropicales, como piña y melón, complementados con un ligero sabor a almendra provenientes de la crianza en fudres. La textura es cremosa gracias a los movimientos de borras finas, que entregan una complejidad y profundidad interesantes.

Temperatura de servicio

10° -12° C