



# SOTTANO

RESERVA DE FAMILIA



## CABERNET SAUVIGNON

### Variedad

100% Cabernet Sauvignon

### Región de origen

Perdriel, Luján de Cuyo

### Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

### Rendimiento

6 Tn / Ha

### Vinificación

Se realiza la fermentación en tanques de acero inoxidable de 10.000 litros con levaduras seleccionadas, con un tiempo de maceración de 5 días en frío y un total de 31 días considerando la fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barricas

### Proceso de crianza

14 - 18 meses en barricas de roble nuevo.

### Notas de cata

De un profundo color rojo rubí con tonalidades violetas y buena concentración. Se destacan las notas de frutas rojas y negras, con sutiles notas herbales, estos aromas se ven acompañados por la vainilla y chocolate que aportan el equilibrio justo. En boca es un vino de taninos maduros y redondos. Su gran volumen y persistencia aromática se conjugan en la elegancia de este Cabernet

### Temperatura de servicio

14° - 16° C

*Fronarante Sottano*