



SOTTANO

RESERVA DE FAMILIA



PINOT NOIR

Variedad

100% Pinot Noir

Región de origen

50% Gualtallary

50% Los Chacayes

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Vinificación

Se realiza la fermentación en tanques de acero inoxidable de 5.000 litros con levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas. Tiempo de Maceración 20 días.

Proceso de crianza

Durante 12 meses, 50% tanques de acero inoxidable y 50% en barrica de roble de 500 lts.

Notas de cata

Elegante, con aromas a Frutas rojas y sutiles notas florales. En boca es suave y sedoso, de una cidez firme con intensos sabores frutados, de taninos sutiles y un final largo. Además, es un gran vino para acompañar carnes, como pescado o pollo y quesos suaves.

Temperatura de servicio

14° - 16° C

Francisco Sottano