

SOTTANO RESERVA DE FAMILIA - MALBEC

Rojo rubí profundo con reflejos violáceos. Predominio de mermeladas de frutas rojas maduras, notas de clavo de olor, café, chocolate, con muchas especies que aportan gran complejidad. De gran volumen en boca, carnosos, taninos maduros y redondos, buen equilibrio y balance con la madera.

FICHA TÉCNICA**MALBEC**

Variedad	100% Malbec
Alcohol	14.5 % v/v

VIÑEDOS

Área	Perdriel. Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.
Suelo	Aluvial
Sistema de conducción	Posición vertical.
Sistema de irrigación	Riego por goteo.

COSECHA

Fecha	3ra semana de Abril
Tipo	Manual en cajas de 12 kg.
Rendimiento	55 qq/Ha

PROCESO DE CRIANZA

12 meses en barricas de roble nuevo 70% francés / 30 % americano. 12 meses en botella.



Prova da safra 2009, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.