

*Sottano* · MALBEC



**Variedad**

100% Malbec

**Región de origen**

60% Vistaflores, Tunuyán · 40% Perdriel, Luján de Cuyo

**Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

**Rendimiento**

9 Tn / Ha

**Vinificación**

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 20.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío y un total de 15 días de maceración

**Proceso de crianza**

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

**Notas de cata**

A la vista se aprecia un color rojo intenso, brillante con matices violetas. Presenta aromas a frutos rojos como ciruelas y frambuesas, también se perciben notas florales de violetas y minerales como el grafito acomplexadas por el delicado chocolate y la vainilla aportados por su paso en madera. De buena entrada en boca y delicada estructura. Sus taninos son firmes y aterciopelados, una caricia para nuestros sentidos

**Temperatura de servicio**

14° - 16° C

Ruta Nacional N°7 y Costa Flores s/n · Luján de Cuyo · Mendoza · Argentina · [www.bodegasottano.com](http://www.bodegasottano.com)

*Safra 2019. Almoço em 17/07/2021.*