



*g*Ran Reserva

Degusta  club



SOTTANO 3S Reserva Blend 2013

Vinho que já figurou na lista dos 50 melhores da Argentina (segundo o crítico norte americano Stephen Tanzer), este aveludado tinto é um corte entre Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Suas uvas são provenientes de Perdriel (em Luján de Cuyo) e de Tupungato (no Valle de Uco). Com maturação de 12 meses em barricas 70% francesas e 30% americanas, entrega um aroma muito perfumado, marcado por cassis e cerejas maduras, com notas florais (violetas) e toques decorrentes da madeira (como chocolate, café e tabaco). No palato é extremamente sedoso e mostra uma fruta cativante, com taninos adocicados, boa acidez e um toque de cacau no longo e prazeroso final.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Argentina		
Região	Perdriel e Tupungato - Mendoza		
Produtor	Bodegas Sottano		
Safra	2013		
Elaboração			
Uva	58% Malbec, 28% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot		
Teor Alcoólico	14,6%		
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho (70% francês e 30% americano), com posterior maturação em caves por mais 12 meses		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Vermelho Rubi intenso com reflexos violáceos		
Olfativo	Cassis, cerejas e violeta, com final de café e tabaco		
Gustativo	Muita fruta madura, estruturado, taninos integrados e um final elegante com cacau no retrogosto		
Harmonização	Carnes grelhadas		

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16º	Do Produtor - A Bodega Sottano está localizada em uma das melhores regiões de Mendoza para a produção de uvas de alta gama, com privilegiada condição climática, 30 km de cidade de Mendoza em direção ao Chile. Conta com a majestosa presença da Cordilheira dos Andes ao seu lado. São 30 hectares de vinhedos próprios em Perdriel e 10 hectares próprios em Tupungato. 100% de suas videiras são cobertas com manta anti-granizo e regadas por gotejamento, com a condução vertical tradicional. A colheita é manual em caixas de 12 kg, com bagos selecionados manualmente.
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos	