

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sottano Reserva De Familia 3S Malbec
Vinícola	Bodega Sottano
Safra	2014
País	Argentina
Região	Luján de Cuyo e Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	15%
Maturação	14 a 18 meses em barricas de carvalho (80% francês e 20% americano) de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinho conceitual elaborado a 6 mãos pelos irmãos Diego, Pablo e Mauricio Sottano, este Reserva de Familia Malbec une uvas de duas procedências distintas. 60% do blend provém de Perdriel (Luján de Cuyo), onde os vinhedos estão encravados no sopé da Cordilheira dos Andes. Os 40% restantes são oriundos da porção mais nobre do Valle de Uco - Gualtallary - situada a 1.440 metros acima do nível do mar. O rendimento das videiras é cuidadosamente controlado - apenas metade da média argentina - para garantir que os frutos tenham excelente concentração. O vinho é fermentado com leveduras selecionadas e realiza a malolática em barricas de carvalho novo, onde estagia por um período entre 14 e 18 meses. No aroma revela frutas negras maduras (cassis e amoras), com notas de tostado e especiarias como baunilha, cravo e pimenta. Potente e complexo, mostra em boca todas as características para uma longa guarda: tem ótima acidez, muita fruta e uma boa carga de taninos macios e adocicados. Figurinha carimbada nas listas de destaques argentinos por críticos como Robert Parker e Stephen Tanzer, recebeu recentemente 95 pontos do Master of Wine neozelandês Bob Campbell.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cassis e amoras), com notas de tostado e especiarias como baunilha, cravo e pimenta



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e complexo, mostra todas as características para uma longa guarda: tem ótima acidez, muita fruta e uma boa carga de taninos macios e adocicados

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA