



# Bodegas Sottano – Argeninië

## Een woordje uitleg

### **KLIMAAT**

De Bodega Sottano staat aan de voet van het Andesgebergte in de Mendoza-vallei in Argentinië. In de subregio Perdriel heerst een bijzonder microklimaat. Er is een enorm temperatuurverschil tussen dag en nacht, waardoor de rijpheid van de druiven wordt gestimuleerd. Het weer is zo kenmerkend vanwege de koele middagen in de lente, de warme zomers met koele nachten, vroege vorst in de herfst en intense winters.

### **DE WIJNGAARDEN**

De Sottano-winery en wijngaarden liggen dichtbij het Andesgebergte in het Perdriel-district, dat ook de "First Zone" wordt genoemd, vanwege de weersomstandigheden en de uitstekend gelegen wijngaarden, ideale omstandigheden voor het maken van kwaliteitswijnen. Elk in de wijngaard wordt door zowel oenologen als agrarische ingenieurs beoordeeld; zij begeleiden het snoeien, het watermanagement, het bladmanagement en de uiteindelijke oogst. Voor iedere druivensoort en soort wijn zijn deze werkzaamheden verschillend. Het totale wijngaardareal wordt met behulp van druppelirrigatie voorzien van water.

### **OOGST**

Elk jaar weer besteden we al onze aandacht aan het moment waarop de natuur ons laat weten wanneer we het beste kunnen gaan oogsten. Onze laatste Malbec-oogst vond bijvoorbeeld in de eerste helft van april plaats, terwijl de Cabernet pas in de tweede helft van april werd geoogst. Er wordt met de hand geoogst met behulp van snoeischaren. De druiven worden bewaard in kratten van 12 kg, zodat er zo min mogelijk schade aan de druif optreedt.

# Assortiment wijnen





**Chardonnay – Chenin Blanc Sot-  
tano  
Mendoza - Argentinië**

**Streek:**

Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

70% Chardonnay – 30% Chenin Blanc

**Productiezone:**

Mendoza – Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6°c, gedurende 8 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 16°c . Geen vatlagering.

**Kleur:**

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

**Boeket:**

Citrusfruit, witte rozen, kruidige en bloemige van de Torrontes. Sterfruit, perzik, meloen

**Smaak:**

De smaak is fris en fruitig met bloemige finale. In de mond is het een frisse, kruidige wijn met een romige genereuze finale.

**Ideale temperatuur:**

6/10° C

**Passend bij:**

Vis, schaal- en schelpdieren, witte vleessoorten, gevogelte en varkensvlees, lichte kaas-soorten.



**Chardonnay  
Sottano  
Mendoza - Argentinië**

**Streek:**

Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

100% Chardonnay

**Productiezone:**

Mendoza – Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 8 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 16 °c . 70%ino x vaten 30% eiken vat gelagerd.

**Kleur:**

Mooi gele kleur met mooie briljante spiegel.

**Boeket:**

Citrusfruit, ananas, room, lichte vanille en wat kokos afgerond met wat perzik, meloen

**Smaak:**

De smaak is vol en rond, mooie romige spaak met een genereuze finale.

**Ideale temperatuur:**

9/12 °C

**Passend bij:**

Vis, schaal- en schelpdieren, witte vleessoorten, pasta, rijpe kazen.



## Chardonnay Reserva

### Sottano

### Mendoza - Argentinië

**Streek:**

Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

100% Chardonnay

**Productiezone:**

Mendoza – Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontriste en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 8 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 16 °c . op eiken vat gelagerd. 30% Nieuwe vaten, 70% tweedejaars vaten

**Kleur:**

Mooi gele kleur met mooie briljante spiegel.

**Boeket:**

Citrusfruit, ananas, room, lichte vanille en wat kokos afgerond met wat perzik, meloen

**Smaak:**

De smaak is vol en rond, mooie romige spaak met een genereuze finale.

**Ideale temperatuur:**

9/12 °C

**Passend bij:**

Vis, schaal- en schelpdieren, witte vleessoorten, pasta, rijpe kazen.



## Malbec - Shiraz Sottano Mendoza - Argentinië

**Streek:**

Mendoza - Argentinië

**Druiven**

85% Shiraz - 15% Malbec

**Productiezone:**

Mendoza ligt in centrale gebied aan de voet van de Andes. Wijngaarden liggen op een hoogte van 850m. Ondergrond van zand, klei en arduin.

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven worden gegist gedurende 48 uur op 12°c, nadien fermentatie op +/- 25° - gedurende 14 dagen. Lichte vatlagering

**Kleur:**

Mooie donkere kleur met paarse reflecties.

**Boeket:**

Bosbessen, kersen, bramen en rijpe vijgen, wat cederhout en specerijen.

**Smaak:**

Een heerlijke combinatie van twee druiven. fris, lekker sappig en soepel. Rijp rood fruit, bosbessen, zwarte kersen en bramen. De finale is er een van zachte tannine, een heerlijke balans, met een lekker pepertje.

**Ideale temperatuur:**

16/18° C

**Passend bij:**

Rundssteak, grillades van wit en rood vlees, vegetarische gerechten, pasta met getomaateerde sausen, lamscarré. Harde kazen.



**Sottano**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Mendoza - Argentinië**

**Streek:**

Perdiel -Lujan de Cujo -Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

100% Cabernet Sauvignon

**Productiezone:**

Mendoza - Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven in koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatietemperatuur 28° - gedurende 10 - 14 dagen. 70% rijping 6 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten.

**Kleur:**

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties. **Boeket:**

Rijpe bosbessen, cassis, kersen, chocolade koffie en tabak.

**Smaak:**

De smaak is krachtig, warm en mondvullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus, een licht zoetje in de finale. zeer lange afdronk

**Ideale temperatuur:**

16/18° C

**Passend bij:**

Rundsvlees met krachtige sausen, groot wild, pasta met truffel, wild konijn, steak a la fiorentina, Lamsvlees.



**Sottano  
Merlot  
Mendoza - Argentinië**

**Streek:**

Perdriel -Lujan de Cuyo -Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

100% Merlot

**Productiezone:**

Mendoza - Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven in koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatietemperatuur 28° - gedurende 10 - 14 dagen. 70% rijping 8 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten.

**Kleur:**

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

**Boeket:**

Rijpe kersen en pruimen wat chocolade en koffie

**Smaak:**

De smaak is intens en complex, warm mond-vullend, intens, uitgesproken zacht en vol, zeer lange afdronk

**Ideale temperatuur:**

16/18° C

**Passend bij:**

Kalfsvlees, groot wild, wild konijn, grillades van rundsvlees, Lams stoofpotjes.





**Sottano  
Malbec  
Mendoza - Argentinië**

Streek:

Perdiel –Lujan de Cuyo -Mendoza - Argentinië

Druiven:

100% Malbec

Productiezone:

Mendoza – Argentinië- 800m boven zeespiegel.  
Ondergrond van zand, klei, arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven in koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatietemperatuur 28° - gedurende 10 – 14 dagen. 70% rijping 8 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp gestoofd zwart fruit, zoethout, ceder, chocolade, kersen, specerijen.

Smaak:

De smaak is romig, rijpe zwarte bessen en vanille. krachtige warme middellange afdronk

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Rundsvlees met romige sausen, lamsvlees. Kruidige kazen, grillades van rood en wit vlees.



**Sottano**  
**Malbec Reserva**  
**Mendoza - Argentinië**

**Streek:**

Perdiel -Lujan de Cuyo -Mendoza - Argentinië

**Druiven:**

100% Malbec

**Productiezone:**

Mendoza - Argentinië- 800m boven zeespiegel. Ondergrond van zand, klei, arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven in koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatietemperatuur 28° - gedurende 10 - 14 dagen. 70% rijping 14 tot 18 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten.

**Kleur:**

Inktnleurige wijn met paarse reflecties.

**Boeket:**

Rijp zwart fruit, kruidnagel, zoethout, ceder, chocolade, kersen, zwarte peper.

**Smaak:**

De smaak is zeer vol, romig, rijpe zwarte bessen en vanille. krachtige lange afdronk

**Ideale temperatuur:**

16/18°C

**Passend bij:**

Groot wild, hert, everzwijn stoofpotjes, rundsvlees met romige sausen, lamsvlees. oude kazen.