

Cafayate
BODEGAS ETCHART



CABERNET SAUVIGNON

La línea Cafayate sorprende por la personalidad distintiva de sus vinos, producidos con uvas de gran calidad obtenidas de antiguos viñedos de bajo rendimiento. Vinos que expresan la fruta fresca y el carácter de Cafayate.

DESCRIPCIÓN

COLOR: rojo rubí intenso con leves reflejos purpúreos.

AROMA: aromático y frutado, con notas de pimienta típica de la región.

BOCA: buena estructura y volumen, con taninos suaves y un final tostado.

MARIDAJE SUGERIDO: carnes vacunas asadas, aves de caza, pastas con salsas intensas, cordero.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente beber ahora o hasta 4 años.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 15-17°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN: Valle de Cafayate (1750 mts. S.n.m.), Salta, Argentina

MACERACIÓN: Pre-Fermentativa: 72 horas a 8°C; Post-fermentativa: 10 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 8 días a 24-27°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 14.00 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 3.60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.15 g/l

PH: 3.70