



# Cafayate

RESERVE

## CAFAYATE RESERVE MALBEC

---

*Los vinos de la línea Cafayate Reserve suman complejidad e intensidad a la tipicidad característica del terruño que les da origen. Elaborados solo con uvas seleccionadas de antiguos viñedos de bajo rendimiento y criados en barricas de roble francés, expresan el sol, la fruta y el carácter de Cafayate.*

### DESCRIPCIÓN

**VISTA:** rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

**AROMA:** aromático con notas de ciruela madura, uvas pasas, especias dulces y tostadas de su crianza en roble.

**BOCA:** equilibrado, con cuerpo completo y taninos dulces y maduros, con un final suave y tostado.

**MARIDAJE SUGERIDO:** carnes vacunas o de cerdo asadas, quesos maduros, estofados, cabrito asado.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 4 años.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO:** 15-17°C.

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec.

**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:** 7 días a 24-26°C

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Sí

**CRIANZA:** 6 meses en barricas de Roble Francés y 6 meses en botellas estibadas.

**COSECHA:** 2015

**ALCOHOL:** 14.30% vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3.45 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 6.00 g/l

**PH:** 3.70