

Cafayate
BODEGAS ETCHART



CHARDONNAY

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: amarillo con matices verdes.

AROMA: frutas tropicales (ananá, durazno, melón) y notas complejas de manteca provenientes de la fermentación maloláctica.

BOCA: buena estructura y concentración en boca, textura cremosa, acidez equilibrada, con final aromático y agradable, de notas cítricas y florales.

MARIDAJE SUGERIDO: pescados salteados o grillados, aves o mariscos.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente no guardar.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 10-12°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Chardonnay

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

MACERACIÓN: 48 horas a 5°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 15 días a 15 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sólo se realiza en un 50%

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.00 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 3.25 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.15 g/l

PH: 3.70