

Cafayate

GRAN LINAJE

CAFAYATE GRAN LINAJE CABERNET SAUVIGNON

UNA LÍNEA EN LA QUE SE CONJUGAN LAS NOTAS DE UNA BODEGA CENTENARIA QUE SABE TRADUCIR EN GRANDES VINOS TODA LA EXPERIENCIA EN EL MANEJO Y DESARROLLO DE ESTE TERROIR AL QUE LE DIO IMPULSO. CAFAYATE GRAN LINAJE ES VERDADERAMENTE LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE CAFAYATE.



PREMIOS

Vinus 2016 | Doble Oro | 93 pts
IWC 2016 | Silver Medal

NOTAS DE CATA

VISTA

Rojo granate con matices negruzcos de gran intensidad.

AROMA

Nariz: especiada, de frutas rojas y cassis con delicadas y características notas de pimienta, propias de la región Cafayateña; también se puede percibir aromas a chocolate o café aportado por sus paso de 10 meses en barricas.

BOCA

De gran estructura y volumen con taninos redondos, dulces y maduros, resultado de la combinación con Tannat, una variedad que alcanza su plena y singular expresión en el Valle de Cafayate.

MARIDAJE SUGERIDO

Carnes grilladas, pimientos asados y guisos de diversas carnes de caza especiados, chivito al asador.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

TEMPERATURA DEL SERVICIO

16-18°C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL

90% Cabernet Sauvignon y 10% Tannat.

ORIGEN

Valle de Cafayate (1750 mts. s.n.m.), Salta, Argentina.

MACERACIÓN

Pre-Fermentativa: 5 días a 8°C
Post-fermentativa: 25 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

15 días a 24-26°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Sí.

CRIANZA

10 meses en barricas de Roble Francés.

COSECHA

2015

ALCOHOL

14.5% vol.

AZÚCAR RESIDUAL

3.35 g/l

ACIDEZ TOTAL

6.75 g/l

PH

3.60

