

Cafayate

GRAN LINAJE

CAFAYATE GRAN LINAJE MALBEC

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
Vinus 2015 | Doble Oro | 96 pts

NOTAS DE CATA

VISTA

Profundo rojo rubí con tonos violáceos.

AROMA

Frutas negras (ciruelas o cerezas) acompañado de reminiscencia floral como perfume a violetas; se percibe también el matiz del roble en notas ahumadas o acarameladas, gracias a sus 10 meses de paso por barricas de roble francés.

BOCA

Impactante volumen, con la suavidad y redondez del Malbec y la característica frescura que aporta la Bonarda. De persistente y equilibrado final.

MARIDAJE SUGERIDO

Carnes de ternera, ojo de bife, corazón de cuadril braseado, lomo de cerdo a la mostaza.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

TEMPERATURA DEL SERVICIO

16-18°C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL

90% Malbec y 10% Bonarda.

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 24-28°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Sí.

CRIANZA

10 meses en barricas de Roble Francés.

COSECHA

2016

ALCOHOL

14.70% vol.

AZÚCAR RESIDUAL

2.80 g/l

ACIDEZ TOTAL

6.20 g/l

PH

3.60

