

Cafayate

GRAN LINAJE

CAFAYATE GRAN LINAJE TORRONTÉS COSECHA TARDÍA

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

AWA 2016 | Silver Medal | 90 pts
Vinalies 2016 | Silver Medal

NOTAS DE CATA

VISTA

Amarillo dorado con reflejos verdosos.

AROMA

Intenso y complejo, combina frutas maduras y miel con aromas cítricos de mermelada.

BOCA

Elegantemente dulce, balanceado y con un largo final frutado.

MARIDAJE SUGERIDO

Foie gras, paté, queso azul, frutas secas, postres.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber dentro de los 2 años desde la cosecha.

TEMPERATURA DEL SERVICIO

8-12°C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Torrontés.

ORIGEN

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

MACERACIÓN

Pre-Fermentativa: 6 horas a 8°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

20 días a 16 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

No.

CRIANZA

No posee crianza en barrica para preservar la frescura aromática típica del Torrontés.

COSECHA

2015

ALCOHOL

13.30% vol.

AZÚCAR RESIDUAL

90.00 g/l

ACIDEZ TOTAL

6.25 g/l

PH

3.70

