

# Cafayate

GRAN LINAJE

## CAFAYATE GRAN LINAJE TORRONTÉS

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 | 96 pts  
AWA 2016 | Silver Medal | 91 pts

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

Amarillo verdoso pálido con reflejos acerados.

#### AROMA

Intenso, complejo y delicado, con aromas de flores blancas (jazmín, rosas y azahar) y frutas maduras.

#### BOCA

Fresco y elegante, con acidez balanceada y un volumen distintivo. Lleno de tipicidad y con un final muy largo.

#### MARIDAJE SUGERIDO

Como aperitivo o con frutos de mar, mollejas, cocina asiática o delicadas ensaladas de varano.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber dentro de los 3 años desde la cosecha.

#### TEMPERATURA DEL SERVICIO

8-10°C

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Torrontés.

#### ORIGEN

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

#### FECHA DE COSECHA:

2da semana de marzo.

#### MACERACIÓN

Pre-Fermentativa: 8 horas a 8°C

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

10 días a 14-16 °C

#### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

No.

#### CRIANZA

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

#### COSECHA

2015

#### ALCOHOL

13.70% vol.

#### AZÚCAR RESIDUAL

3.15 g/l

#### ACIDEZ TOTAL

6.05 g/l

#### PH

3.50

