

Cafayate
BODEGAS ETCHART

MALBEC

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: rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

AROMA: aromático con notas de ciruela, uvas pasas y pimienta roja.

BOCA: balanceado, con cuerpo completo y taninos dulces, con un final suave y afrutado.

MARIDAJE SUGERIDO: carnes vacunas grilladas, cerdo asado, quesos duros, ragôut.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente beber ahora o hasta 4 años.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 15-17°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

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

MACERACIÓN: Pre-Fermentativa: 72 horas a 8°C; Post-fermentativa: 17 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 8 días a 24-26°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.70 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 4.85 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.90 g/l

PH: 3.60