



Cafayate

RESERVE

CAFAYATE RESERVE CHARDONNAY

Los vinos de la línea Cafayate Reserve suman complejidad e intensidad a la tipicidad característica del terruño que les da origen. Elaborados solo con uvas seleccionadas de antiguos viñedos de bajo rendimiento y criados en barricas de roble francés, expresan el sol, la fruta y el carácter de Cafayate.

DESCRIPCIÓN

VISTA: amarillo con reflejos dorados.

AROMA: frutas tropicales (ananá, durazno, melón) y miel, balanceado con suaves notas de Roble.

BOCA: estructura atractiva, cremosa, fresca y frutal. Un vino de características vibrantes, de gran fineza y elegancia, con final aromático y agradable.

MARIDAJE SUGERIDO: con mariscos, pescados salteados o grillados, aves o platos de pasta.

POTENCIAL DE GUARDA: beber dentro de los 3 años desde la cosecha.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 10-12°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Chardonnay.

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

MACERACIÓN: entre 2 y 4 horas a 10°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 15 días a 14-18 °C, 50% del vino en tanques de acero inoxidable y 50% en barricas de Roble Francés

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sólo se realiza en un 15%

CRIANZA: 6 meses en contacto con Roble y 3 meses en botellas estibadas.

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.50% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2.05 g/l

ACIDEZ TOTAL: 7.15 g/l

PH: 3.40