



Cafayate

RESERVE

CAFAYATE RESERVE MALBEC

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: rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

AROMA: aromático con notas de ciruela madura, uvas pasas, especias dulces y tostadas de su crianza en roble.

BOCA: equilibrado, con cuerpo completo y taninos dulces y maduros, con un final suave y tostado.

MARIDAJE SUGERIDO: carnes vacunas o de cerdo asadas, quesos maduros, estofados, cabrito asado.

POTENCIAL DE GUARDA: 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: 10 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 7 días a 24-26°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí

CRIANZA: 6 meses en barricas de Roble Francés y 6 meses en botellas estibadas.

COSECHA: 2015

ALCOHOL: 14.30% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 3.45 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.00 g/l

PH: 3.70