



# Cafayate

RESERVE

## CAFAYATE RESERVE SYRAH

*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 intenso con vivos reflejos violáceos.

**AROMA:** frutas rojas y confituras de frutos negros con una nota especiada y frescas notas florales, combinadas con elegantes notas de vainilla provenientes de la crianza en roble.

**BOCA:** buena estructura, concentración y textura en boca, con tanino untuosos y acidez equilibrada. Final armónico, agradable y persistente.

**MARIDAJE SUGERIDO:** carnes asadas, pastas y quesos suaves.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 4 a 6 años.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO:** 14-16°C.

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Syrah.

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

**MACERACIÓN:** Pre-Fermentativa: 5 días a 8°C; Post-fermentativa: 20 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** 12 días a 24-28°C

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Sí

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

**COSECHA:** 2014

**ALCOHOL:** 14.80% vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.80 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 6.00 g/l

**PH:** 3.60