



Cafayate

RESERVE

CAFAYATE RESERVE TORRONTÉS

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 limón pálido con reflejos verdosos.

AROMA: muy aromático, con notas de fruta de carozo (durazno, damasco) y flores blancas (jazmín, azahar).

BOCA: delicado, fresco y de buen volumen, con un largo final lleno de aromas florales y afrutados.

MARIDAJE SUGERIDO: ideal como aperitivo, con frutos de mar y pescados, cocina asiática, platos picantes o especiados.

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.

MACERACIÓN: 6 horas de maceración en frío en la prensa.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 12 días a 14-17 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No

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

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.60% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 1.80 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.40 g/l

PH: 3.60