

Cafayate
BODEGAS ETCHART

ROSÉ

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: rosado intenso y profundo con reflejos violáceos.

AROMA: expresivo y muy frutado, con notas de cerezas y frambuesas.

BOCA: equilibrado, fresco y con un final suave y afrutado.

MARIDAJE SUGERIDO: ideal como aperitivo o para acompañar entradas, ensaladas o quesos blandos.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente no guardar.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 8-10°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

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

MACERACIÓN: Pre-fermentativa: 20 horas a 8°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 15 días entre 12 y 17 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.30 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 8.25 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.60 g/l

PH: 3.40