

Cafayate
BODEGAS ETCHART

SYRAH

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: rojo profundo con elegantes tonos púrpuras.

AROMA: de nariz compleja, con reminiscencias de frutos rojos, especias, canela, clavo de olor y notas minerales.

BOCA: estructurado y con volumen, taninos suaves y un final tostado.

MARIDAJE SUGERIDO: carnes asadas, pastas y quesos suaves.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente beber ahora o hasta 4 años.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Syrah

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

MACERACIÓN: Pre-Fermentativa: 3 días a 8°C; Post-fermentativa: 21 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 8 días a 24-26°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 14.00 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 3.25 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.60 g/l

PH: 3.70