



Cafayate
BODEGAS ETCHART

TORRONTÉS

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: amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

AROMA: uvas maduras, durazno, lima y flores blancas que muestran su tipicidad.

BOCA: delicado, refrescante y floral, con un final afrutado pero fresco.

MARIDAJE SUGERIDO: ideal como aperitivo, con frutos de mar, pescados magros, pollo y cocina asiática.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente no guardar.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 8-10°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Torrontés

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

MACERACIÓN: Pre-Fermentativa: 72 días a 8°C; Post-fermentativa: 17 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 10 días a 15-17 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 13.20 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 3.90 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.35 g/l

PH: 3.40