



BODEGAS ETCHART
CAFAYATE · SALTA · ARGENTINA

Arnaldo B

Lanzado en 1990, es el vino ícono de Bodegas Etchart que nació como un homenaje al fundador del establecimiento a partir de las mejores uvas de Cafayate. Elaborado con una base de Malbec (60%), Cabernet Sauvignon (30%) y Tannat (15%). Elegante, complejo y estructurado, este gran blend es un vino a la altura de Arnaldo Benito Etchart: un prócer de la vitivinicultura argentina.



Premios

Stephen Tanzer 2019 | 90 pts
Tim Atkin 2019 | 92 pts
Robert Parker 2018 | 90 pts

DESCRIPCIÓN

Vista

Rojo rubí intenso con atractivos reflejos púrpuras.

Aroma

Complejo y elegante, aporta ciruela madura, cassis y uvas pasas, especias dulces y sutiles notas de cacao y café.

Boca

Estructurado, con taninos dulces y gran volumen, textura sedosa y un largo final.

Maridaje sugerido

Carnes rojas grilladas, queso grana y de cabra de pasta dura.

Potencial de guarda

8 a 10 años

Temperatura del Servicio

15° - 17° C

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal

60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon y 15% Tannat.

Origen

Valle de Cafayate (1.750 m.s.n.m.)
Salta, Argentina

Maceración

pre-fermentativa: 5 días a 8°C
post-fermentativa: 30 días

Fermentación alcohólica

12 días a 24°-27°C

Fermentación maloláctica

Sí

Crianza

15 meses en barricas de roble francés y americano. 12 meses en botella.

Cosecha

2017

Alcohol

15,0%vol

Azúcar residual

2,30 g/L

Acidez total

5,85 g/L

pH

3,6