



Cafayate Gran Linaje

Cabernet Sauvignon

Una línea en la que se conjugan las notas de una bodega centenaria que sabe traducir en grandes vinos toda la experiencia en el manejo y desarrollo de este terroir al que le dio impulso. Cafayate Gran Linaje es verdaderamente la máxima expresión de Cafayate.



Premios

Tim Atkin 2019 | 91 pts
Vinus 2018 | 92 pts
James Suckling 2018 | 91 pts

DESCRIPCIÓN

Vista

Rojo granate con matices negruzcos de gran intensidad.

Aroma

Nariz especiada, de frutas rojas y cassis con delicadas y características notas de pimientos, propias de la región Cafayateña. También se pueden percibir aromas a chocolate o café aportado por su paso de 10 meses en barricas de roble francés.

Boca

De gran estructura y volumen con taninos redondos, dulces y maduros, resultado de la combinación con Tannat, una variedad que alcanza su plena y singular expresión en el Valle de Cafayate.

Maridaje sugerido

Carnes grilladas, pimientos asados y guisos de diversas carnes de caza especiados, chivito al asador.

Potencial de guarda

5 años

Temperatura del Servicio

16° - 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal

90% Cabernet Sauvignon y 10% Tannat

Origen

Valle de Cafayate (1.750 msnm)
Salta, Argentina

Maceración

pre-fermentativa: 5 días a 8°C
post-fermentativa: 25 días

Fermentación alcohólica

15 días a 24°-28°C

Fermentación maloláctica

Sí

Crianza

10 meses en barricas de roble francés.

Cosecha

2018

Alcohol

14,5%vol

Azúcar residual

3,65 g/L

Acidez total

5,85 g/L

pH

3,6

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate