



Cafayate Gran Linaje

Malbec

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

James Suckling 2019 | 92 pts
Vinus 2018 | 91 pts

DESCRIPCIÓN

Vista

Profundo rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma

Frutas negras (ciruelas, cerezas) acompañando reminiscencia floral como perfume a violetas. Se percibe también el matiz del roble en notas ahumadas o acarameladas, gracias a sus 10 meses de paso por barricas de roble francés.

Boca

Impactante volumen, con la suavidad y redondez del Malbec y la característica fresca que aporta la Bonarda. De persistente y equilibrado final.

Maridaje sugerido

Carnes de ternera, ojo de bife, corazón de cuadril braseado, lomo de cerdo a la mostaza.

Potencial de guarda

5 años

Temperatura del Servicio

16° - 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal

90% Malbec y 10% Bonarda

Origen

Valle de Cafayate (1.750 m.s.n.m)
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

14,9%vol

Azúcar residual

3,20 g/L

Acidez total

6,00 g/L

pH

3,7

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate