



# Cafayate Gran Linaje

## Torrontés Cosecha Tardía

*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 | 93 pts  
Vinus 2018 | 97 pts

### DESCRIPCIÓN

#### Vista

Amarillo dorado con reflejos verdosos.

#### Aroma

Intenso y complejo, combina frutas maduras y miel con aromas cítricos de mermelada.

#### Boca

Elegantemente dulce, balanceado y con un largo final frutado.

#### Maridaje sugerido

Foie gras, paté, queso azul, frutas secas, postres.

#### Potencial de guarda

Se recomienda beber dentro de los 2 años desde la cosecha.

#### Temperatura del Servicio

8° - 12° C

[www.vinoscafayate.com.ar](http://www.vinoscafayate.com.ar)

 @cafayatear  /VinosCafayate

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

#### Composición varietal

100% Torrontés

#### Origen

Valle de Cafayate (1.750 msnm)  
Salta, Argentina

#### Maceración

pre-fermentativa: 6 horas a 8°C

#### Fermentación alcohólica

20 días a 16°C

#### Fermentación maloláctica

No

#### Crianza

No posee crianza en barrica para preservar la frescura aromática típica del Torrontés.

#### Cosecha

2019

#### Alcohol

12,1%vol

#### Azúcar residual

90,0 g/L

#### Acidez total

6,70 g/L

#### pH

3,3