



Cafayate Gran Linaje

Torrontés

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 | 91 pts
Tim Atkin 2019 | 91 pts
Vinus 2018 | 98 pts

DESCRIPCIÓN

Vista

Amarillo verdoso pálido con reflejos acerados.

Aroma

Intenso, complejo y delicado, con aromas de flores blancas (jazmín, rosas, azahar) y frutas maduras.

Boca

Fresco y elegante, con acidez balanceada y un volumen distintivo. Lleno de tipicidad y largo final.

Maridaje sugerido

Como aperitivo o con frutos de mar, mollejas, cocina asiática o delicadas ensaladas de verano.

Potencial de guarda

Se recomienda beber dentro de los 3 años desde la cosecha.

Temperatura del Servicio

8° - 10° C

www.vinoscafayate.com.ar

@cafayatear /VinosCafayate

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal

100% Torrontés

Origen

Valle de Cafayate (1.750 msnm)
Salta, Argentina

Fecha de cosecha

2da semana de marzo.

Maceración

pre-fermentativa: 8 horas a 8°C

Fermentación alcohólica

10 días a 14°-16°C

Fermentación maloláctica

No

Crianza

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

Cosecha

2019

Alcohol

12,9%vol

Azúcar residual

2,50 g/L

Acidez total

6,15 g/L

pH
3,4