



Martín Bruno

Blend de Malbecs

Una original co-creación entre nuestro equipo de enología y Martín Bruno, nuestro embajador de marca y mejor Sommelier de Argentina 2017. Una línea de vinos que busca resaltar las bondades de nuestra región, a través de vinos francos, expresivos y fáciles de disfrutar.

DESCRIPCIÓN

Vista: profundo color violáceo, brillante y límpido.

Aroma: notas intensas de frutas rojas y negras como ciruelas, moras, cerezas, moras y arándanos, con notas de violeta y pimienta rosa.

Boca: de cuerpo medio, con un sabor potente, franco y directo, fiel reflejo del terroir cafayateño.

Maridaje sugerido: para disfrutar con carnes asadas, quesos y pastas con salsas potentes.

Temperatura del servicio: 14° - 16° C



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal:

42,5% Malbec Finca La Florida

42,5% Malbec Finca Río Seco

15% Tannat Fincha Changuitos

Origen: Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

Crianza: 6 meses en botella.

Cosecha: 2018

Alcohol: 15,6%vol

Azúcar residual: 3,00 g/L

Acidez total: 6,00 g/L

pH: 3,5

www.vinoscafayate.com.ar



@cafayatear



/VinosCafayate