

Cafayate
RESERVE

Cabernet Sauvignon

Los vinos de la línea Cafayate Reserve suman complejidad e intensidad a la tipicidad característica del terroño que les da origen. Elaborados sólo con uvas seleccionadas de antiguos viñedos de bajo rendimiento y criados en barricas de roble francés, expresan el sol, la fruta y el carácter de Cafayate.

DESCRIPCIÓN

Vista: rojo rubí intenso y profundo.

Aroma: aromático y frutado, con notas de pimientos, frutas negras, vainilla y café.

Boca: estructurado y con gran cuerpo, con taninos maduros y un final tostado gracias a su crianza en roble.

Maridaje sugerido: carnes vacunas grilladas, aves de caza, pastas con salsas intensas, cordero braseado.

Potencial de guarda: 4 años

Temperatura del servicio: 15° - 17° C



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

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

Maceración:

Pre fermentativa: 72 horas a 8°C

Post fermentativa: 10 días

Fermentación alcohólica: 7 días a 24-26°C

Fermentación maloláctica: Sí

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botellas estibadas.

Cosecha: 2017

Alcohol: 14,2%vol

Azúcar residual: 2,80 g/L

Acidez total: 5,90 g/L

pH: 3,7

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate