

Cafayate  
RESERVE

## Chardonnay

*Los vinos de la línea Cafayate Reserve suman complejidad e intensidad a la tipicidad característica del terruño 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:** amarillo con reflejos dorados.

**Aroma:** frutas tropicales (ananá, durazno, melón) y miel, balanceado con notas de roble.

**Boca:** estructura atractiva, cremosa, fresca y frutal. De gran elegancia, con final aromático y agradable.

**Maridaje sugerido:** mariscos, pescados o aves grillados o platos de pasta.

**Potencial de guarda:** 3 años.

**Temperatura del servicio:** 10° - 12° C



### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Chardonnay

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

**Maceración:** entre 2 y 4 horas a 10°C

**Fermentación alcohólica:** 15 días a 14-18°C, 50% del vino en tanques de acero inoxidable y 50% en barricas de roble francés.

**Fermentación maloláctica:** Sólo en un 15%

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés y 3 meses en botellas estibadas.

**Cosecha:** 2019

**Alcohol:** 13,4%vol

**Azúcar residual:** 1,90 g/L

**Acidez total:** 5,70 g/L

**pH:** 3,5

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

 @cafayatear  /VinosCafayate