

Cafayate
RESERVE

Malbec

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: rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

Aroma: notas de ciruela madura, uvas pasas, especias dulces y tostadas producto de su crianza en roble.

Boca: equilibrado, con cuerpo completo y taninos dulces y maduros, con un final suave y tostado.

Maridaje sugerido: carnes vacunas o de cerdo asadas, quesos maduros, estofados, cabrito.

Potencial de guarda: 4 años

Temperatura del servicio: 15° - 17° C



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec

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: 2018

Alcohol: 14,7%vol

Azúcar residual: 3,30 g/L

Acidez total: 5,70 g/L

pH: 3,6

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate