

Cafayate  
RESERVE

## Syrah

*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 intenso con vivos reflejos violáceos.

**Aroma:** frutas rojas con una nota especiada y frescas notas florales, combinadas con notas de vainilla.

**Boca:** buena estructura, concentración y textura en boca, con taninos untuosos y acidez equilibrada. Final armónico, agradable y persistente.

**Maridaje sugerido:** carnes asadas, pastas y quesos.

**Potencial de guarda:** 4 años

**Temperatura del servicio:** 15° - 17° C



### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Syrah

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

**Maceración:**

Pre fermentativa: 5 días horas a 8°C

Post fermentativa: 20 días

**Fermentación alcohólica:** 12 días a 24-28°C

**Fermentación maloláctica:** Sí

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

**Cosecha:** 2018

**Alcohol:** 13,5%vol

**Azúcar residual:** 3,30 g/L

**Acidez total:** 5,80 g/L

**pH:** 3,5

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



@cafayatear



/VinosCafayate