

Cafayate  
RESERVE

## Torrontés

*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:** Amarillo limón pálido con reflejos verdosos.

**Aroma:** muy aromático, con notas de fruta de carozo (durazno, damasco) y flores blancas (jazmín, azahar).

**Boca:** delicado, fresco y de buen volumen, con un largo final lleno de aromas florales y afrutados.

**Maridaje sugerido:** ideal como aperitivo, con frutos de mar y pescados, cocina asiática, platos picantes.

**Potencial de guarda:** 3 años

**Temperatura del servicio:** 8° - 10° C



### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Torrontés

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

**Maceración:** 6 horas en frío en la prensa.

**Fermentación alcohólica:** 12 días a 14-17°C

**Fermentación maloláctica:** No

**Crianza:** No posee crianza en barrica para preservar la frescura aromática del Torrontés.

**Cosecha:** 2019

**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