

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

 @cafayatear  /VinosCafayate