

RUTAS DE
Cafayate

RED BLEND
#FRUTADO

Los vinos de la línea Rutas de Cafayate son los rebeldes de la familia. Vino único, elaborado a partir de una ingeniosa selección de variedades tintos que forman un blend típico, entusiasta y conquistador, capaz de expresar toda la potencialidad y el carácter de Cafayate.



DESCRIPCIÓN

Vista: rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

Aroma: una pulseada de frutas rojas, destacándose frambuesa. Frutilla y cereza complementan.

Boca: se luce en boca por ser amigable al paladar. De paso fresco y fluido con final jugoso y delicado.

Maridaje sugerido: Es un rico vino tinto para acompañar los asados, shawarmas, pizzas a la parrilla con rúcula y parmesano.

Potencial de guarda: 3 años

Temperatura del servicio: 15° - 17° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: blend de tintos

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

Maceración: 40% del corte con maceración carbónica

Fermentación alcohólica: 7 días a 24°-28°C

Fermentación maloláctica: Sí

Crianza: No

Cosecha: 2018


Alcohol: 13,3%vol

Azúcar residual: 4,90 g/L

Acidez total: 5,85 g/L

pH: 3,6

www.vinoscafyate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate