

Malbec

La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.

Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.



DESCRIPCIÓN

Vista: rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

Aroma: notas de ciruela, uvas pasas y pimienta roja.

Boca: balanceado, con cuerpo completo y taninos dulces, con un final suave y afrutado.

Maridaje sugerido: carnes vacunas grilladas, cerdo asado, quesos duros, ragout.

Potencial de guarda: preferentemente beber dentro del año de cosecha, o hasta 4 años desde su cosecha.

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: 17 días

Fermentación alcohólica: 8 días a 24°-26°C

Fermentación maloláctica: Sí

Crianza: No

Cosecha: 2019


Alcohol: 13,6%vol

Azúcar residual: 3,85 g/L

Acidez total: 5,55 g/L

pH: 3,6

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate