



Rosé

*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: rosado color salmón

Aroma: expresivo y muy frutado, con notas de cerezas y frambuesas.

Boca: equilibrado, fresco y con un final suave y afrutado.

Maridaje sugerido: ideal como aperitivo o para acompañar entradas, ensaladas o quesos blandos.

Potencial de guarda: preferentemente beber dentro del año de cosecha.

Temperatura del servicio: 8° - 10° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec

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

Maceración: pre-fermentativa: 20 horas a 8°C

Fermentación alcohólica: 15 días entre 12 y 17°C

Fermentación maloláctica: No

Crianza: No

Cosecha: 2019

Alcohol: 13,7%vol

Azúcar residual: 6,95 g/L

Acidez total: 7,20 g/L

pH: 3,3

www.vinoscafayate.com.ar



@cafayatear



/VinosCafayate