

**ETCHART PRIVADO**  
*Torrontés*

*Lanzado al mercado en 1963, fue el primer varietal Torrontés que salió a la venta en botella de vidrio. Desde entonces se convirtió en el referente de Salta por haber logrado plasmar la máxima expresión de este cepaje autóctono.*



### DESCRIPCIÓN

**Vista:** limpio y brillante. De color amarillo pálido con trazos verdes.

**Aroma:** se distingue por su expresividad y un especial y único bouquet. Su perfil es floral y frutado.

**Boca:** delicado, fresco y vivaz en boca, con dejos frutados y final seco.

**Maridaje sugerido:** comidas típicas del noroeste argentino como empanadas de carne, humita y tamales.

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

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Torrontés

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

**Alcohol:** 12,4%vol

**Azúcar residual:** 3,60 g/L

**Acidez total:** 5,85 g/L

**pH:** 3,5

[www.vinoscafayate.com.ar](http://www.vinoscafayate.com.ar)

 [@cafayatear](#)  [/VinosCafayate](#)