

*Cafayate*  
BODEGAS ETCHART

## MALBEC

La línea Cafayate sorprende por la personalidad distintiva de sus vinos, producidos con uvas de gran calidad obtenidas de antiguos viñedos de bajo rendimiento. Vinos que expresan la fruta fresca y el carácter de Cafayate.



### DESCRIPCIÓN

**COLOR:** rojo violáceo intenso con reflejos púrpuras.

**AROMA:** aromático con 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, ragôut.

**POTENCIAL DE GUARDA:** preferentemente beber ahora o hasta 4 años.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO:** 15-17°C.

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

**ORIGEN:** Valle de Cafayate (1750 mts. S.n.m.), 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:** 2016

**ALCOHOL:** 13.70 %vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 4.85 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5.90 g/l

**PH:** 3.60