

RUTAS DE
Cafayate

RED BLEND
#EXPRESIVO



Los vinos de la línea Rutas de Cafayate son los rebeldes de la familia. Vinos únicos elaborados a partir de una ingeniosa selección de varietales tintos que forman blends típicos, entusiastas y conquistadores, capaces de expresar toda la potencialidad y el carácter de Cafayate.

DESCRIPCIÓN

VISTA: rojo granate, con reflejos púrpura.

AROMA: atractivo equilibrio entre especias y frutas. Nota levemente pimentosa, que complementa sin intentar ser complejo.

BOCA: buena textura, elegante y sutil. De pulso tranquilo y equilibrada acidez. Para paladares simples que disfrutan los dejes especiados.

MARIDAJE SUGERIDO: carnicitas a la parrilla los domingos en familia; el guiso de los lunes; hamburguesas salvadoras de sábado con amigos.

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.

TEMPERATURA: 15 – 17°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: blend de tintas.

ORIGEN: Valle de Cafayate (1750 mts. S.N.M), Salta, Argentina.

MACERACIÓN: No.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 7 días a 24 – 28°C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

CRIANZA: No.

COSECHA: 2018.

ALCOHOL: 13.5% vol.

