

RUTAS DE
Cafayate

RED BLEND
#FRUTADO



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

DESCRIPCIÓN

VISTA: rojo rubí intenso y profundo, con reflejos violáceos.

AROMA: impactante paleta aromática, simple y agradable. Es una pulseada de frutas rojas, destacándose frambuesa. Frutilla y cereza complementan.

BOCA: se luce en boca por ser amigable al paladar. De paso fresco y fluido con final jugoso y delicado.

MARIDAJE SUGERIDO: picadita de 3° tiempo con el equipo; pastas con la boloñesa de la abuela; pizzas a la parilla en la previa 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: 40% del corte con maceración carbónica.

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí.

CRIANZA: No.

COSECHA: 2018.

ALCOHOL: 13.5% vol.

