



## CAFAYATE RESERVE MALBEC

Los vinos de la línea Cafayate Reserve suman complejidad e intensidad a la tipicidad característica del terroir que les da origen. Elaborados solo con uvas seleccionadas de antiguos viñedos de bajo rendimiento y criados en barricas de roble, expresan el sol, la fruta y el carácter de Cafayate.

### DESCRIPCIÓN

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

**AROMA:** aromático, con notas de ciruela madura, uvas pasas, especias dulces y tostados de su crianza en roble.

**BOCA:** equilibrado, con cuerpo completo y taninos dulces y maduros, con un final suave y tostado.

**MARIDAJE SUGERIDO:** carnes vacunas o de cerdo asadas, quesos maduros, estofados, cabrito asado.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15-17°C (59/63°F)

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

**COSECHA:** 2010

**ORIGEN:** Valle de Cafayate (1750 mts. s.n.m), Salta, Argentina

**MACERACIÓN:** Pre-Fermentativa: 72 hs. a 8°C (46°F) Post-fermentativa: 10 días

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** 7 días a 24-26°C (75-80°F)

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** SI

**CRianza EN BARRICA:** 6 meses

**ALCOHOL:** 14.5 %vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.80 gr/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5.89 gr/l

**PH:** 3.7

[WWW.BODEGASETCHART.COM](http://WWW.BODEGASETCHART.COM)



*Pastas de berinjela e grão de bico com pão sírio. Jantar em 27/03/2013.*