

VINO DE ALTURA

Cafayate

MALBEC

La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides. Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.

DESCRIPCIÓN

Color: Intense violet red with purple highlights.

Aroma: Plum, raisins and red pepper notes.

Palate: Balanced, full-bodied, with sweet tannins and a smooth and fruity mouth finish.

Recommended pairings: Grilled red meat, ripe cheese and ragout.

Ageing potential: We recommend drinking this wine within one year after its harvest, or 4 years later at the latest.

Serving temperature: 15° - 17° C

TECHNICAL DESCRIPTION

Varietal composition: 100% Malbec.

Origin: Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina.

Maceration: pre-fermentative: 72 hours at 8°C - post-fermentative: 17 days.

Alcoholic fermentation: 8 days at 24°-26°C.

Malolatic fermentation: yes

Ageing: No

Vintage: 2025

Alcohol: 13% vol

Residual Sugar: 3,85 g/L

Total Acidity: 5,55 g/L

pH: 3,6



www.vinoscafayate.com.ar



@vinoscafayate



/vinosCafayate

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS. SI VAS A CONDUCIR NO TOMES ALCOHOL