

VINO DE ALTURA

Cafayate

TORRONTÉS

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.

TASTING NOTES

Color: Yellow with green understones.

Aroma: Tropical fruit (pineapple, peach, melon) and notes complex butter.

Palate: Good structure and concentration on the palate, textura creamy, balanced, acidity, with an aromatic and pleasant finish, with citrus and floral notes.

Suggested pairing: Sauteed or grilled fish, poultry or shellfish.

Ageing potential: Preferably drink within the harvest year.

Serving temperature: 10° - 12° C

TECHNICAL DESCRIPTION

Varietal composition: 100% Chardonnay.

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

Maceración: 48 hours at 5°C.

Alcoholic fermentation: 15 days at 15°C.

Malolactic fermentation: No

Ageing: No

Vintage: 2025

Alcohol: 12,5% vol

Residual Sugar: 1,90 g/L

Total Acidity: 6,4 g/L

pH: 3,25



www.vinoscafayate.com.ar



@vinoscafayate



/vinosCafayate

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