



Yacochuya

Composición:	90% Malbec 10% Cabernet
Procedencia:	Cafayate, Salta, Argentina
Temperatura de servicio:	16-18° C.
Crianza en barrica:	18-24 meses en barrica.

Fermentación de 10 días a 28 – 30°C.

Maceración larga (4 semanas) en tanques de 12.500 litros de acero inoxidable, a temperatura controlada.

Fermentación Maloláctica en barrica. Sin filtrar.

Enólogo: Michel Rolland (Pomerol, Bordeaux, Francia) & Arnaldo Etchart (Cafayate, Salta, Argentina)

En la ladera de los cerros de la pre cordillera de los Andes, a 8 km al oeste de Cafayate y a 2.000 metros sobre el nivel del mar, se encuentra Yacochuya. En este paraje, cuyo nombre de origen quechua significa "Lugar de agua clara" (Yaco: lugar, y Chuya: agua clara, transparente).

Nota de cata

A la vista es un vino que se presume límpido y brillante, con tonalidades violáceas y un ligero tono atejado.

En boca es un vino bastante equilibrado en cuanto acidez y alcohol, bastante carnoso, sin duda un vino que pide alimentos para acompañar, ya sea un buen corte de carne o bien un platillo mexicano.

