



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.bodegasetchart.com.ar](http://www.bodegasetchart.com.ar)

**GRAN LINAJE TORRONTÉS – ELABORADO Y EMBOTELLADO  
POT BODEGAS ETCHART – INSC. Nº S-73089 – RUTA NAC. 40  
KM 4338 – CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2017 13,5%**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

*Un eco lejano nos acerca el sonido profundo e inconfundible del campanario de Bodegas Etchar que, desde hace más de un siglo, abre la vendimia al alba y suena al crepúsculo para dar lugar al descanso reparador del hombre. Allí nace Cafayate Gran Linaje, una línea en la que se conjugan las notas de una bodega centenaria que sabe traducir en grandes vinos toda la experiencia en el manejo y desarrollo de este terroir al que le dio impulso.*

*Cafayate Gran Linaje Torrontés es la máxima expresión de este cepaje y la culminación de 150 años de experiencia de Bodegas Etchart en el manejo de la variedad. Un vino de alta gama fragante y delicado, fresco y elegante, de largo y agradable final.*

**EXAMEN VISUAL:** limpio, de color amarillo pajizo con reflejos plateados y con una buena consistencia.

**EXAMEN OLFATIVO:** hierbas aromáticas, margarita, almendras, durazno blanco, nota minerale, camomila, hoja de té y cardamono.

**EXAMEN GUSTATIVO:** un vino bien estructurado y con un discreto poder alcohólico que permite a la sequedad alcohólica de extenderse a todo el paladar; la salivación



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

es de buen nivel aunque destaca mucho más la nota mineral (picazón en la parte dorsal de la lengua); el cierre deja un sabor a durazno blanco (perfecta correspondencia con la nariz) y la persistencia aromática intensa llega hasta 6/7 segundos.

**MARIDAJE:** Salchichón español

**Parámetros maridaje:**

1. La salivación del vino contrarresta la crasitud del embutido
2. La nota mineral del vino se contrapone a la tendencia dulce del embutido
3. La estructura del vino se iguala a la estructura del preparado alimenticio
4. La persistencia aromática intensa del vino se neutraliza con la persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio

**OPINIÓN PERSONAL:** un buen abánico de aroma a la nariz acompañado por un examen gustativo que rellena casi todos los parámetros indica que este vino podría tranquilamente ser un vino a tiempo completo: aperitivo, con embutido o con pescado de agua dulce.