



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.bodegasetchart.com.ar

**CAFAYATE RESERVE CRIANZA 12 MESES – MALBEC ALTURA
1.750 MSNM – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BODEGAS ETCHART – INSC. N° S-73089 – RUTA NAC. 40 KM
4338 – CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2017 14%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas asadas, cordero, ciervo y quesos maduros.

Crianza: 6 meses en barricas de Roble Francés y 6 meses en botellas estibadas.

Guarda: Hasta 5 años desde la fecha de cosecha.

Temp. de consumo: Entre 16º y 18º C

Envuelto por increíbles cerros rojizos y el aire más puro, a 1.750 metros sobre el nivel del mar, existe un lugar de ensueño. Y protegida por él desde hace más de 160 años, nuestra bodega. El cielo azul, la gran amplitud térmica, las escasas lluvias y los viñedos que desafían al desierto, dan lugar a vinos expresivos de la más alta calidad, que se destacan por su intensidad de color y aromas.

Este Malbec proveniente de viñedos de más de 30 años, se destaca por su color rojo profundo con matices violáceos. A los típicos descriptores de la variedad como ciruelas o pasas de uva, se le agrega un toque de vainilla aportada por su crianza en barrica. Estructurado, de buen cuerpo y largo final en boca.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color rojo rubí con reflejos de tonalidad violeta.

EXAMEN OLFATIVO: cerezas, moras, rosas rojas, madera, pimienta de Cayena, menta y azahares de naranja.

EXAMEN GUSTATIVO: una buena sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua) suportada por una despreocupada presencia tánica (sútil astringencia y liviana amargura) dejan espacio a una estructura correcta, a una discreta sequedad alcohólica y limitan bastante la sensación de la salivación; el cierre de boca tiene sabor a moras y cerezas (perfecta correspondencia con el análisis olfativo) y la persistencia aromática intensa oscila entre 6 y 7 segundos.

MARIDAJE: bocadito con jamón inglés y queso

Parámetros maridaje:

1. La tendencia dulce del queso contrarresta la sapidez del vino y la amargura de los taninos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

2. La succulencia del jamón sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino y a la astringencia tánica
3. La estructura del preparado alimenticio se armoniza con la estructura del vino
4. La persistencia gusto-olfativa del queso se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un buen vino que permite una tranquila degustación y se adapta a una merienda con bocaditos; se toma su tiempo para ser degustado y tanto relaja la conversación que ayuda a sacar afuera la pura verdad.