

**SAN PEDRO DE YACUCHUYA – PROCEDENCIA VALLES
CALCHAQUIES – CAFAYATA – SALTA (ALTURA DEL VIÑEDO
2035 m.) – VINO TINTO – ELEVAGE EN BARRIQUES –
ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR YACUCHUYA
S.A. – BODEGA N° S-70247 – YACUCHUYA – CAFAYATE –
SALTA 2007 15,7 %**

Está elaborado con uva Malbec de más de 60 años y un aporte de Cabernet Sauvignon. Fue criado en barricas de 225 litros de madera francesa por 12 meses. No ha sido filtrado.

EXAMEN VISUAL: limpio, rojo rubí, consistente al momento de ambientar la copa.

EXAMEN OLFATIVO: los efluvios olfativos que se perciben son vainilla, rosa roja, cera, vela, caramelo inglés, pimienta blanca y polvo de café.

EXAMEN GUSTATIVO: vino que promete muy bien a la nariz pero una vez llegado al paladar no cumple con lo que había prometido; no se encuentra mucha correspondencia entre la nariz y la boca visto que sólo se encuentra al final un cierre con café y caramelo. De hecho, la única cosa que se queda es el tanino.

COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada mixta con cocción a punto

OPINIÓN PERSONAL: un vino que no vive una realidad no muy bien amalgamada entre las sensaciones olfativas y gustativas; en la boca no se percibe mucho el alcohol, pero en la entrada del estómago la impresión pseudocalórica producida por la presencia alcohólica es exorbitante. Un vino para maridar con una abundante parrillada mixta.