



Migrante nace e inicia su viaje a 1.700 msnm, en las tierras coloradas del Valle de Cafayate. La región se distingue por sus espectaculares paisajes de montaña y por ser uno de los terruños vitivinícolas más de mayor altitud del mundo. La marcada amplitud térmica, las escasas lluvias y los suelos pobres marcan su impronta en las características de las uvas que allí se producen.

Los vinos, elaborados con cepas que se distinguen en la región, expresan con concentración, autenticidad y frescura, las cualidades típicas del terruño que los vio nacer.





## MIGRANTE MALBEC

*100% Malbec | Cachi, Salta, Argentina.*

**Nota de Cata:**

Joven, fresco y frutado. Brillante color rubí con bordes violetas. Con aromas a fresas, frambuesas y fruta madura con toque de pimienta y aromas de especias y elegantes notas florales. En boca, sabores de fruta roja. De cuerpo medio. Acidez marcada, taninos suaves y redondos.



## MIGRANTE TORRONTES

*100% Torrontes | Valle de Cafayate, Argentina.*

**Nota de Cata:**

Aromas frutales, manzana verde, cítricos y notas a flores blancas.



## MIGRANTE TORRONTES - RIESLING

*Torrontes - Riesling | Valle de Cafayate, Argentina.*

**Nota de Cata:**

Blend de blancas con aroma a duraznos frescos un toque de frutas tropicales y jazmín.



## MIGRANTE RIESLING

*Riesling | Valle de Cafayate, Argentina.*

**Nota de Cata:**

Con aromas a uvas maduras, durazno, lima y flores blancas. En el paladar es fresco, frutado y directo.



## MIGRANTE CABERNET SAUVIGNON

*Cabernet Sauvignon | Valle de Cafayate, Argentina.*

**Nota de Cata:**

Joven, fresco y frutado. Con aromas a mermerlada de frutos rojos y moras combinados con notas a pimiento verde. Caracaterístico de la variedad. De cuerpo medio. Acidez marcada. Taninos suaves.