



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



## **AMAUTA Corte II Respeto 2012**

### **Composición del corte**

60% Cabernet Sauvignon  
y 40% Merlot.

### **Añejamiento**

En cubas y barricas de  
roble francés y americano  
de segundo uso, entre 6 y  
8 meses.

### **Viñedos**

Finca Rio Seco: viñedos  
propios ubicados a 1.700  
metros sobre el nivel del  
mar, en el Valle de  
Cafayate, Salta

### **Estructura del viñedo / Rendimiento**

Conducción en espaldero  
con Sistema de  
Posicionamiento Vertical  
(VPS). Rendimiento: 7 TN/  
ha en el Cabernet  
Sauvignon y 6 TN/ ha en el  
Merlot. Edad del viñedo:  
13 años para cada varietal.

### **Cosecha**

Cabernet Sauvignon:  
primera quincena de  
marzo. Merlot: segunda  
quincena de febrero.  
Manual, en cajas de 20 kg.

### **Fermentación**

Maceración  
prefermentativa en frío  
durante 4 días a 5 grados  
C, duración de la  
fermentación alcohólica de  
14 días aproximadamente.  
Maceración  
postfermentativa de 15  
días aproximadamente.  
Fermentación maloláctica  
espontánea.

### **Alcohol**

14,50 %

### **Acidez total**

6,10 g/l

### **pH**

3,70

### **Azúcar residual**

2,20 g/l

### **Producción**

6.700 botella.

### **Notas de Cata**

**Color:** rojo rubí intenso con tonalidades violáceas que lo hacen un vino vivaz y expresivo.

**Aroma:** especiado por naturaleza conjugado con frutos rojos y negros, pimienta roja maduro y grafito; amalgamados con las notas de madera.

**Boca:** tiene una entrada dulce gracias a su madurez polifenólica, excelente acidez con final armónico y largo.

**Guarda de botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 8 años.



# AMAUTA