



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



AMAUTA Corte IV Innovación 2012

Composición del corte

60% Malbec, 30% Tannat y 10% Petit Verdot.

Añejamiento

En barricas de roble francés y americano de 6 a 8 meses.

Viñedos

Finca Rio Seco: viñedos propios ubicados a 1700 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 Malbec y Syrah, 8 TN/ ha en el Tannat. Edad del viñedo: 13 años en los tres varietales.

Cosecha

Malbec: segunda quincena de Marzo; Tannat y Petit Verdot: primera quincena de Abril. 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 ds aprox. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

Alcohol

14,50 %

Acidez total

6,20 g/l

pH

3,75

Azúcar residual

2,35 g/l

Producción

5.600 botellas.

Notas de Cata

Color: rojo rubí intenso con tonalidades violáceas oscuras.

Aroma: frutos rojos y negros frescos como frambuesa, moras e higos maduros; especiado con notas a vainilla y chocolate producto del paso por madera.

Boca: tiene una entrada dulce gracias a su madurez polifenólica, excelente acidez balanceada y un final armónico y de largas caudalías.

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



AMAUTA