



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE

## AMAUTA

CORTE INSPIRACION

**COMPOSICIÓN DEL CORTE** | 60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon and 10% Syrah.  
**AÑADA:** 2021

### 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: 8 TN/ ha en el Malbec y Syrah; y 6 TN/ ha en el Cabernet Sauvignon.  
Edad del viñedo: 20 años en los tres varietales.

### COSECHA

Malbec: segunda semana de febrero. Cabernet Sauvignon: primera semana de marzo y Syrah: segunda semana de marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

### ELABORACIÓN

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.  
Crianza en cuba y barricas de roble francés y americano, entre 6 y 8 meses.

**ALCOHOL**  
14,01 %

**ACIDEZ TOTAL**  
6,31 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL**  
2,09 g/l

**PH**  
3,71

**PRODUCCIÓN**  
14.500 botellas

### NOTAS DE CATA

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

**AROMA:** especiado por naturaleza; frutos rojos y negros frescos como frambuesa y moras. Con notas de roble y tostado aportadas por el paso en madera

**BOCA:** tiene una entrada dulce gracias a sus taninos maduros, excelente acidez, con final armónico y largo.

**GUARDA DE BOTELLA:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 8 años.