



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.