PEQUEÑAS FERMENTACIONES

VALLE DE CAFAYATE
SALTA ARGENTINA

BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

PEQUEÑAS FERMENTACIONES: Se trata de micro-vinificaciones que elaboramos en búsqueda de vinos diferentes y que puedan expresar otro relato de nuestra región.
Nos mueven las ganas de innovar aprendiendo y explorando nuestros límites transformándonos en la representación del potencial de Cafayate.

WINEMAKING: Elaboramos este vino con racimos enteros y maceración carbónica en tanques de acero inoxidable para potenciar la fruta y la frescura natural de esta uva. Es por esto que elegimos hacer una cosecha temprana para uva proveniente de viñedos ubicados en Cafayate.

VARIETAL COMPOSITION: BONARDA

REGION: VALLE DE CAFAYATE

TA: 6.20 g/L

PH: 3.3

RS: 1,60 g/l

ALCOHOL: 12,40 %

NOTAS DE CATA: Tinto de color rojo granate con reflejos en tono. Aromas sueltos y expresivos que recuerdan a frutas rojas y negras como cerezas, guindas y moras, más notas algo terrosas de grafito y de especias dulces como canela y cardamomo. En boca es fluido, fresco, de buena acidez, paso refrescante y taninos con textura. Paladar de volumen medio en el que se repiten los frutos negros y el grafito. Un vino fresco, ágil, sabroso y fácil de disfrutar solo o con comidas.

SOLO 3,400 BOTELLAS

2021

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM