

ÍCONO
2015



FRANCISCO "PACO" PUGA - ENÓLOGO EL PORVENIR DE CAFAYATE

"En esta añada y en especial en este vino puedo decir que ya se empieza a notar el cambio de estilo en la elaboración, estilos de elaboración más frescas, con anticipo en sus puntos de cosecha, maceraciones más cortas para menor extracción de taninos y polifenoles.

Esta es una nueva dirección del Icono y un cambio muy fuerte respecto de las añadas que van del 2011 al 2014. Verdaderamente sorprende su perfil más elegante al sólo utilizar roble francés y dejar atrás el roble americano y comienza a notarse un poco más la fineza. Climáticamente fue una añada prolija y muy pareja, con precipitaciones normales, con buena cantidad de días nublados. Hubo un Malbec de mucha frescura y una buena madurez en las pirazinas del Cabernet Sauvignon."

REPORTE AÑADA	Esta temporada presentó tormentas de granizo en zonas aledañas, afectando algunos rendimientos. Lluvias concentradas en enero y febrero, hicieron que se registren 160mm en la temporada. La sanidad fue muy buena con aplicaciones preventivas.	NOTAS DE CATA	Color: Su centro muestra un tono granate oscuro y un borde rojo ciruela.										
CORTE	Malbec 60% · Cabernet Sauvignon 30% · Tannat 7% · Petit Verdot 3%		Aroma: Ataque de frutas negras, notas balsámicas y especiadas. Su corazón entrega cerezas negras que son envueltas por un sutil dulce de membrillo. A continuación aparece el regaliz, el frescor del eucalipto y la pimienta roja. Notas a chaucha de vainilla y moka dan cuenta de su paso por roble.										
VIÑEDOS / MSNM	Finca Rio Seco 1.700 msnm viñedos plantados hace 20 años en un suelo franco arenoso, de aquí salen el Malbec y el Cabernet Sauvignon. Finca El Retiro viejos parrales plantados hace 70 años a 1.650 msnm en un suelo muy arenoso, de aquí sale el Tannat.		Boca: Presenta una entrada frutada, dulce y fresca. Un vino franco en boca donde notamos el membrillo, aquí también se hacen presentes los frutos secos como la avellana y la nota de cacao. Taninos presentes, pero ya amalgamados y golosos por el paso del tiempo. Su textura es untuosa y la elegancia es uno de sus mayores atributos. Su final es prolongado y fresco.										
COSECHA	Primera quincena de marzo para Malbec y el Cabernet Sauvignon. Para el Tannat fue en la segunda quincena de marzo. Cosecha manual en cajas de 20 kg.	POTENCIAL DE GUARDA	Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de entre 15 y 20 años.										
FERMENTACIÓN	La fermentación alcohólica del Malbec y del Cabernet Sauvignon tuvo lugar en tanques de acero inoxidable. Mientras que la fermentación maloláctica se dio lugar en barricas de roble. El Tannat fue fermentado en cubas de roble y de ahí se le dio paso a su crianza en barricas.	PRODUCCIÓN	10500 botellas.										
CRianza	Crianza en barricas seleccionadas de roble francés y americano de 225 litros. Cada varietal reposa allí por separado entre 18 y 22 meses.	DATOS TÉCNICOS	<table><thead><tr><th>ALCOHOL</th><th>ACIDEZ VOLÁTIL</th><th>ACIDEZ TOTAL</th><th>AZUCAR RESIDUAL</th><th>PH</th></tr></thead><tbody><tr><td>14,50%</td><td>0,7</td><td>5,47</td><td>3,06</td><td>3,76</td></tr></tbody></table>	ALCOHOL	ACIDEZ VOLÁTIL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL	PH	14,50%	0,7	5,47	3,06	3,76
ALCOHOL	ACIDEZ VOLÁTIL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL	PH									
14,50%	0,7	5,47	3,06	3,76									



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE