

FRANCISCO "PACO" PUGA - ENÓLOGO EL PORVENIR DE CAFAYATE

ÍCONO
2016



*“Este año comienzan a darse cambios en la composición del **Malbec**, utilizando por primera vez el proveniente de la finca Alto Rio Seco. Un sitio de suelos modernos, pedregoso con sedimentación calcárea. Resultando en un malbec de perfil más floral y no tanto de aquella fruta balsámica que siempre encontrábamos en los Iconos. Su nuevo perfil floral, logra que su frescura, elegancia y estructura en boca cambie respecto a anteriores añadas.*

*Por otro lado, el **Cabernet Sauvignon** está muy bien elaborado, es muy fresco y sus pirazinas están muy equilibradas.*

*Haciendo uso del clásico **Tannat** de Finca El Retiro, sin embargo, remarco que el cambio en la utilización de barricas francesas regala grandes cambios a los perfiles de aquellos años. Sus taninos son un poco más firmes; sin embargo, más finos. Con mejor agarre y estructura que me hace presumir que su longevidad será mucho más exitosa.”*

REPORTE AÑADA Esta temporada presentó dos heladas, los días 12 y 13 de octubre, afectando los rendimientos, principalmente de Malbec. Enero fue muy seco y caluroso. Las lluvias se concentraron entre febrero y marzo, registrándose desde septiembre a marzo 140mm. La sanidad fue muy buena ya que se controló plagas y enfermedades con aplicaciones preventivas.

CORTE Malbec 70% · Cabernet Sauvignon 15% · Tannat 15%.

VIÑEDOS / MSNM Finca Rio Seco 1.700 msnm viñedos plantados hace 20 años en un suelo franco arenoso 70% del Malbec y el Cabernet Sauvignon salen de esta Finca.

Finca Alto Rio Seco 1,750 msnm. 30% del Malbec viene de este viñedo.

Finca El Retiro viejos parrales plantados hace 70 años a 1.650 msnm en un suelo muy arenoso. El Tannat sale de esta finca.

COSECHA Primera quincena de marzo para el Malbec y el Cabernet Sauvignon y el Tannat en la segunda quincena de marzo. Cosecha manual, en cajas de 20 kg.

FERMENTACIÓN La fermentación alcohólica del Malbec y del Cabernet Sauvignon fue 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 paso a su crianza en barricas.

CRIANZA Hacemos una selección de las mejores barricas de roble francés de 500 litros. Nuestro vino permanece allí de 22 a 24 meses.

NOTAS DE CATA Color: Su centro muestra un tono ciruela negra y un borde granate oscuro.

Aroma: Se combinan las notas de frutos negros y rojos como cassis y la de kirsch, también juegan las notas a mermelada de membrillo. Chaucha de vainilla, café y tabaco dulce aparecen gracias a su paso por roble.

Boca: Entrada amable, frutada y fresca. De gran cuerpo y textura untuosa cargada de fruta negra, aparece un poco de pasta tapenade y pimientos dulces. Posee una potencia tánica firme y dulce. Elegancia durante todo el viaje. Su final es prolongado y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de entre 15 y 20 años.

DATOS TÉCNICOS	DATOS TÉCNICOS				
	ALCOHOL	ACIDEZ VOLÁTIL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL	PH
	14,50%	0,7	6,1	2,89	3,72



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE