

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: Este corte tradicional del Ródano fue elaborado con uvas provenientes de viejos parrales de nuestra Finca El Retiro, que co-fermentaron en tanque y tuvieron unos 6 meses de crianza en barricas de 5000 litros.

VARIETAL COMPOSITION: MARSANNE Y ROUSSANNE

REGION: VALLE DE CAFAYATE

TA: 6.40 g/L

PH: 3.25

RS: 1,80 g/l

ALCOHOL: 12.50 %

NOTAS DE CATA: Color amarillo pálido brillante, nariz fresca con notas de frutos blancos, oleosas entre mezcladas con herbales y una nota floral por su crianza en roble. En boca tiene una entrada amable con buena acidez y un final refrescante que invita a otro trago.

SÓLO 1.140 BOTELLAS

2021