



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 Torrontés y Moscatel rosado inspirados por el estilo de los vinos naranjos. La uvas blancas y rosadas, que provienen de parrales viejos plantados en 1945 in Finca El Retiro, co-fermentaron con sus pieles y semillas en huevos de cemento, y estuvieron en contacto con las mismas durante 6 meses.

VARIETAL COMPOSITION: TORRONTÉS y MOSCATEL

REGION: VALLE DE CAFAYATE

TA: 6.70 g/L

PH: 3.25

RS: 1,80 g/l

ALCOHOL: 12.20 %

NOTAS DE CATA: Vino naranja de color dorado medio con reflejos en tono. Aromas de intensidad alta; complejo y de interesante frescura. En nariz resaltan sus notas florales de azahar y jazmín, y sus toques herbales que recuerdan a hierbabuena, tomillo y frutas cítricas como el pomelo y algo tropicales como la papaya. Luego de abierto se perciben notas especiadas de paprika, azafrán y flores rojas. En boca es un vino vibrante, con marcada acidez que refresca y una tensión agradable al paladar. Es de volumen medio, con buena textura y expresión herbal y frutada.

2021

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM

SÓLO 4,300 BOTELLAS