

PEQUEÑAS  
FERMENTACIONES

# GSM

## GARNACHA SYRAH MOURVÈDRE

VALLE DE CAFAYATE  
SALTA ARGENTINA



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



2022

**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.

**ELABORACIÓN:** Las variedades Garnacha y Mouvèdre provenientes de nuestra Finca Piedramonte co-fermentan en tanques y luego es agregado el Syrah de nuestra Finca Río Seco, el cual tuvo una crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** GARNACHA, SYRAH y MOURVÈDRE **REGIÓN:** VALLE DE CAFAYATE  
en partes iguales.

**ACIDEZ TOTAL:** 5.83gr/l

**PH:** 3.66

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3.59gr/l

**ALCOHOL:** 14.5% vol.

**NOTAS DE CATA:** Color ciruela negra brillante de intensidad media y reflejos violáceos. En Nariz tiene una entrada frutada y fresca. Pueden percibirse notas a cerezas ácidas, una leve nota a caucho y una muy sutil nota a pimienta blanca. Pasado un tiempo aparece la nota a mermelada de frutos rojos. En Boca posee una entrada fresca y algo dulce. Aparecen las notas de frutos negros como la cereza negra y la mora. Presenta una estructura de cuerpo medio, buena acidez y tensión en boca. Posee taninos amables y muy elegantes.