



2022

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM



ELABORACIÓN: Es un corte de 85% Malbec y 15% Cabernet Franc. Las uvas provienen de nuestra Finca Río Seco y fueron cosechadas durante la primera semana de marzo para el Malbec y la tercera semana para el Cabernet Franc.

Se prensaron racimos enteros a baja temperatura, luego de la fermentación a baja temperatura se trabajó sobre lías por 3 meses, buscando un color delicado, de piel de cebolla con aromas de frutas rojas y flores blancas.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 85% MALBEC & 15% CABERNET FRANC **REGIÓN:** VALLE DE CAFAYATE

ACIDEZ TOTAL: 7.30gr/l

PH: 3,37

AZÚCAR RESIDUAL: 1.80gr/l

ALCOHOL: 13.3% vol.

NOTAS DE CATA: Vino color rosado suave con reflejos cobrizos. De intensidad aromática media y una expresión frutal suelta y muy definida. Se destacan aromas de frutillas, moras y guindas, con notas frescas de pimienta blanca y leves toques florales que recuerdan a las violetas. En boca es muy ágil, de expresión frutada y equilibrado. Un rosado redondo, pungente, de acidez cítrica, volumen medio y final fresco.

SÓLO 10.000 BOTELLAS EN 2022