

ÍCONO
2019



FRANCISCO "PACO" PUGA - ENÓLOGO EL PORVENIR DE CAFAYATE

"Por un lado, el Malbec de la finca Alto Río Seco se destaca por su estructura perfectamente equilibrada y hermosa acidez. El Cabernet Sauvignon muestra una fruta con pirazinas equilibradas, brindando un perfil elegante que estoy seguro de que evolucionará de manera excepcional. Además, se aprecian lindas notas herbales y de cassis. En cuanto al Tannat, su acidez logra un equilibrio excelente este año. Este vino nos ofrece una experiencia con una fruta de alta calidad y una delicada herbalidad perfectamente equilibrada y elegante. Creo que es uno de los años que va a resaltar mucho en historia".

REPORTE AÑADA

Súper excepcional año para el valle de Calchaquí. Un clima bien fresco, más lluvioso para Cafayate, lo cual garantiza una mejor madurez. Un ciclo vegetativo excepcional, y un verano con varios días nublados lo cual hizo que la madurez fisiológica sea más equilibrada.

CORTE

Malbec 80% - Cabernet Sauvignon 10% - Tannat 10%

VIÑEDOS / MSNM

FINCA RÍO SECO 1.700 msnm viñedos plantados hace 20 años en un suelo franco arenoso, de aquí salen parte del Malbec y el Cabernet Sauvignon y el Tannat.

FINCA ALTO RÍO SECO 1.750 msnm, de aquí sale gran porcentaje del Malbec.

COSECHA

Segunda semana de febrero para el Malbec, primera semana de marzo para el Tannat y fines de marzo para el Cabernet Sauvignon. Cosecha manual en cajas de 20k.

FERMENTACION

La fermentación alcohólica de las tres variedades se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas. Mientras que su fermentación maloláctica se dio lugar en barricas de roble.

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: Ataque de frutas silvestres y notas balsámicas. Arándanos, kirsch y moras para comenzar. Luego se presentan las notas balsámicas, los de especias dulces y las florales como el eucalipto, la pimienta negra y un dejo de pétalos de rosas

BOCA: Presenta una entrada frutado, amable y fresco. Se repiten en boca las notas de kirsch y aparece las notas de nuez. Un vino de textura crujiente con buena tensión en boca y muchísima elegancia. Fuerza tánica de proyección a largo plazo. Su final es prolongado, elegante y fresco.

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

PRODUCCIÓN 7280 botellas. (300 en versión magnum)

DATOS TÉCNICOS	ALCOHOL	ACIDEZ VOLÁTIL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	PH
	14, 5%	0.57gr/l	6,10 gr/l	2,6 gr/l	3.63



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE