

# MALBEC NUEVOS SUELOS

VALLE DE CAFAYATE  
SALTA ARGENTINA



BODEGA  
EL PORVENIR  
DE CAFAYATE



2022

A lo largo de los años nos dimos cuenta que **Finca Alto Río Seco** se diferencia de otros viñedos, las uvas producidas son más pequeñas, más concentradas y los vinos tienen un perfil mineral distintivo. Por esta razón decidimos realizar un análisis de suelo y pudimos confirmar una mayor presencia de piedra caliza.

Geológicamente hablando, los suelos de donde proviene este Malbec son los últimos depósitos aluviales que la cuenca del Río Seco aportó a la finca, siendo los más recientes y de ahí la elección del nombre **Nuevos Suelos**.

**COSECHA:** Primera semana de marzo

**ELABORACIÓN:** Encubado con 5% de racimo entero. Fermentación en tanques de acero con levaduras nativas a una temperatura entre 24 y 26 grados C. Fermentación maloláctica natural. Sin crianza en barrica para que el vino hable del lugar del que procede.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

**REGIÓN:** Valle de Cafayate

**AC. TOTAL:** 5,7g/l

**ALC. VOL.:** 14%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,58 g/l

**PH:** 3,63

#### NOTAS DE CATA:

**COLOR:** Rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas, brillante y vivaz.

**AROMA:** Mucha presencia de frutos negros frescos como la mora y la cereza negra; se percibe sutilmente una nota a caramelo de café, también algo de especia dulce y notas de hierbas como la jarilla.

**BOCA:** Entrada de buen volumen, aparecen notas de semilla de maracuyá y de granos de café. Sus taninos son finos y elegantes. Presencia herbal, fluida y fresca. Es un vino con persistencia.

**PRODUCCIÓN DE 9.600 BOTELLAS**