



2022

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM

PEQUEÑAS
FERMENTACIONES

NARANJO

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.

ELABORACIÓN: Elaboramos este vino con Torrontés y Moscatel rosado provenientes de parrales viejos de Finca El Retiro. Las uvas blancas y rosadas co-fermentan con sus pieles y semillas en huecos de concreto, y estuvieron en contacto con las mismas durante 6 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL: TORRONTÉS & MOSCATEL ROSADO

REGIÓN: VALLE DE CAFAYATE

ACIDEZ TOTAL: 6.73gr/l

PH: 3.40

AZÚCAR RESIDUAL: 1.80gr/l

ALCOHOL: 12.5% vol.

NOTAS DE CATA: Color dorado medio con reflejos en tono. Aromas de intensidad alta; complejos y de interesante frescura. En la 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 frutal.

SÓLO 7200 BOTELLAS EN 2022