



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA

ABSOLUTO • CABERNET SAUVIGNON



COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

AÑADA

2022

VIÑEDO

Finca Río Seco: viñedos situados a 1700 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

COSECHA

Primera quincena de marzo. Manualmente en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C, fermentación alcohólica durante aproximadamente 15 días a temperatura controlada entre 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa durante aproximadamente 15 días. Fermentación maloláctica espontánea.

ALCOHOL

14.30%

ACIDEZ TOTAL

5.92g/l

PH

3.76

AZ. RESIDUAL

2.80 g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo granate intenso, gran vivacidad, con notas violáceas.

AROMA: Frutas rojas frescas como fresas; combinadas con sutiles notas de pimienta negra y algo de cedro.

PALADAR: Entrada dulce y armoniosa, acidez equilibrada, un vino muy fresco con un final largo.

POTENCIAL DE GUARDA Se puede guardar durante 4 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA 16 - 18 grados C.

