



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE

## AMAUTA

CORTE INNOVACIÓN

### COMPOSICIÓN DEL CORTE

Malbec 50% - Cabernet Franc 50%

### AÑADA

2022

### FINCA RÍO SECO

Viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO

Formación en espaldera con Sistema de Posicionamiento Vertical (SPV). Rendimiento: 8 TN/ha. Edad del viñedo: 23 años.

### COSECHA

Malbec segunda semana de marzo; Cabernet Franc última semana de marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días a 5 grados C. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 14 días. Maceración postfermentativa durante aproximadamente 15 días. Fermentación maloláctica espontánea.

### CRIANZA

Envejecido en cubas y barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL	PH
14,50 %	6,65 g/l	2,84 g/l	3,65

### TASTING NOTES

**COLOR:** rojo rubí intenso con matices violáceos que lo convierten en un vino vivo y expresivo.  
**AROMA:** especiado por naturaleza combinado con frutas rojas y negras, pimienta roja maduro y grafito; amalgamado con notas de madera.  
**BOCA:** tiene una entrada dulce gracias a su madurez polifenólica, excelente acidez con un final armonioso y largo.

Se recomienda beber a una temperatura de entre 16° y 18°.

@ELPORVENIRWINES

ELPORVENIRDECAFAYATE.COM