



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

**AMAUTA**  
ABSOLUTO • TORRONTÉS



**COMPOSICIÓN**

100% Torrontés

**AÑADA**

2022

**VIÑEDO**

Finca El Retiro: Viñedos ubicados a 1.650 mts sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

**COSECHA**

3ª semana de febrero. Manualmente en cajas de 20 kg.

**ELABORACIÓN**

Utilización de levaduras seleccionadas. Maceración carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica durante 25 días a una temperatura entre 13°C y 15°C. Fermentación maloláctica no espontánea.

**ALCOHOL**

12.30%

**ACIDEZ TOTAL**

6.65g/l

**PH**

3.25

**AZ. RESIDUAL**

1.80 g/l

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** amarillo con tonalidades verdosas brillantes, vivo y vivaz.

**AROMA:** fresco, frutado, tropical; intenso con un seguido aromas florales junto con notas cítricas.

**PALADAR:** fresco, joven, frutado. Buena estructura, equilibrado y con muy buena acidez.

**POTENCIAL DE GUARDA** Se puede guardar durante 4 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO SUGERIDA** 7 - 9 grados C.

