



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

# AMAUTA

ABSOLUTO • CABERNET SAUVIGNON



#### COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

#### AÑADA

2023

#### 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

2.80g/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.

