



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA

ABSOLUTO • TANNAT

COMPOSICIÓN

100% Tannat

AÑADA

2023

VIÑEDO

Finca Río Seco: viñedos ubicados a 1.700 mts sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C. Fermentación alcohólica de unos 15 días a temperatura controlada entre 26 y 28 grados C. Maceración postfermentativa de unos 10 días. Fermentación maloláctica espontánea

ALCOHOL

14%

ACIDEZ TOTAL

6.45g/l

PH

3.38

AZ. RESIDUAL

2.77g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: rojo rubí intenso con notas violetas y negras en nariz.

AROMA: especias con notas de eucalipto, frutas negras como higos y mentol.

PALADAR: entrada intensa y dulce debido a los taninos maduros. Estructura media-alta con acidez equilibrada y final largo. Es un vino intenso con frescura y complejidad.

POTENCIAL DE GUARDA: Se puede guardar durante 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA 16 - 18 grados C.

