



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA
ABSOLUTO • TORRONTÉS

COMPOSICIÓN

100% Torrontés

AÑADA

2023

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

5.73g/l

PH

3.27

AZ. RESIDUAL

2.84 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.

