

PEQUEÑAS  
FERMENTACIONES

# CHARDONNAY-SEMILLÓN

VALLE DE CAFAYATE  
SALTA ARGENTINA



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



**PEQUEÑAS FERMENTACIONES:** Se trata de micro-vinificaciones que elaboramos en búsqueda de vinos diferentes y que puedan expresar otro relato de nuestra región. Nos mueven las ganas de innovar aprendiendo y explorando nuestros límites transformándonos en la representación del potencial de Cafayate.

**ELABORACIÓN:** Elaboramos este vino con uvas provenientes de viejos parrales de Finca El Retiro. Ambas variedades fermentan por separado en tanques y un 20% del volumen fermenta y se cría en barricas francesas durante 6 meses.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** CHARDONNAY & SEMILLÓN

**REGIÓN:** VALLE DE CAFAYATE

**ACIDEZ TOTAL:** 6.11gr/l

**PH:** 3.20

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.80gr/l

**ALCOHOL:** 12% vol.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo verdoso, nariz fresca y compleja con muchos frutos blancos frescos como ananá y un toque de cascara de cítrico, notas de complejidad por su crianza en barricas de Roble Francés. La boca es compleja y refrescante, una parte se hizo con racimos enteros lo que provoca notas herbales y una estructura vibrante y tensa.

2022

SÓLO 4.600 BOTELLAS EN 2022