

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