



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

## AMAUTA

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, duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

### ALCOHOL

14%

### ACIDEZ TOTAL

5.8g/l

### PH

3.72

### AZ. RESIDUAL

2.6 g/l

### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Granate profundo con destellos púrpura, mostrando gran intensidad y frescura.

**AROMA:** Predominan las frutas rojas maduras como frambuesas, acompañadas de sutiles notas especiadas de pimienta blanca y un toque de madera ahumada.

**PALADAR:** Entrada suave y redonda, acidez vibrante que resalta su frescura, con un final persistente y equilibrado.

**POTENCIAL DE GUARDA** Se puede guardar durante 4 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA** 16 - 18 grados C.

CON RAICES EN EL FUTURO DE CAFAYATE  
WITH ROOTS IN THE FUTURE OF CAFAYATE