



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA
MALBEC



COMPOSICIÓN

100% Malbec

AÑADA

2024

VIÑEDO

Finca Río Seco: viñedos situados a 1700 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

COSECHA

1ª y 2ª semana de marzo. Manualmente en contenedores de 20 kg.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días a 5°C. Fermentación alcohólica durante 14 días a temperatura controlada entre 26°C y 28°C. Maceración postfermentativa durante 15 días. Fermentación maloláctica espontánea.

ALCOHOL

14%

ACIDEZ TOTAL

5.27 g/l

PH

3.69

AZ. RESIDUAL

2.61 g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí intenso, gran vivacidad, con notas violáceas.

AROMA: Frutas rojas frescas como frambuesa, fresa y cereza; combinadas con especias.

PALADAR: Con una entrada dulce y armoniosa, acidez equilibrada y final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA: Puede ser guardado por 4 años

TEMPERATURA DE SERVICIO SUGERIDA: 16 - 18 C°.

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