



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA

TANNAT

COMPOSICIÓN
100% Tannat

AÑADA
2024

VIÑEDO

Finca Río Seco: viñedos ubicados a 1.700 mts sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

COSECHA

3ª semana de febrero. 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 26 y 28 grados C. Maceración postfermentativa de 10 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

ALCOHOL
14%

ACIDEZ TOTAL
7.4g/l

PH
3.59

AZ. RESIDUAL
2.9g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: rojo rubí profundo con matices púrpura y oscuros, destacando toques violetas.

AROMA: especiado con sutiles notas herbales, eucalipto y frutos negros como ciruelas maduras, con un delicado fondo mentolado.

PALADAR: entrada amplia y envolvente gracias a los taninos bien integrados. De estructura firme, con una acidez balanceada y un final prolongado. Un vino con gran intensidad, fresca y notable complejidad.

POTENCIAL DE GUARDA: Se puede guardar durante 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA 16 - 18 grados C.

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

