



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

**AMAUTA**  
TORRONTÉS

**COMPOSICIÓN**

100% Torrontés

**AÑADA**

2024

**VIÑEDO**

Finca El Retiro: Viñedos ubicados a 1.650 mts sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

**COSECHA**

Primera semana de marzo, manual en cajas de 20k

**ELABORACIÓN**

Utilización de levaduras seleccionadas. Maceración carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica durante 25 días a una temperatura entre 13°C y 15°C. Fermentación maloláctica no espontánea.

**ALCOHOL**

12.30%

**ACIDEZ TOTAL**

6.45g/l

**PH**

3.31

**AZ. RESIDUAL**

1.80 g/l

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Amarillo pálido con destellos verdosos brillantes.

**AROMA:** Fresco y frutal, con notas tropicales y toques florales, acompañados de un fondo cítrico fresco.

**PALADAR:** Joven y vibrante, de perfil frutado con una estructura equilibrada. Su acidez refrescante le otorga gran vivacidad.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO SUGERIDA** 7 - 9 grados C.

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