



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA
TORRONTÉS DULCE

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

3ª semana de febrero. Manualmente en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

Utilización de levaduras seleccionadas, maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas, fermentación alcohólica durante 25 días a una temperatura comprendida entre 13° C y 15° C. La fermentación se detiene a 40 gr/lts. No se realiza fermentación maloláctica.

ALCOHOL

9.30%

ACIDEZ TOTAL

6.82g/l

PH

3.26

AZ. RESIDUAL

47 g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: amarillo con reflejos dorados, buen brillo y vivacidad.

AROMA: carácter frutado tropical, notas de pera y muy perfumado, aromas típicos de la uva Torrontés.

PALADAR: joven y frutado. Vino franco, con buena estructura y equilibrio, suave y aterciopelado con un final dulce y largo.

POTENCIAL DE GUARDA: Puede guardarse 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA 6 - 8 grados C.

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