

## ÍCONO 2020



## FRANCISCO "PACO" PUGA - ENÓLOGO EL PORVENIR DE CAFAYATE

"La cosecha de 2020 se inició con una primavera y verano lluviosos, lo cual benefició las temperaturas gracias a la presencia de días nublados. Esto conduce a una madurez fisiológica más gradual y equilibrada, permitiendo la regulación óptima del perfil de azúcar y acidez. Las cosechas exhibieron un notable equilibrio, desde la recolección del Malbec de diversas parcelas que tuvo lugar desde mediados de febrero hasta principios de marzo, hasta la cosecha de Tannat y Cabernet Sauvignon de Finca Río Seco a mediados de marzo. En todos los casos, se destacó un equilibrio excepcional entre la fruta, la acidez y la frescura. Estoy sumamente satisfecho con el resultado obtenido en este Icono"

### REPORTE AÑADA

Excepcional año para el valle de Calchaquí. Un clima bien fresco, más lluvioso para Cafayate, lo cual garantiza una mejor madurez. Un ciclo vegetativo excepcional, y un verano con varios días nublados lo cual hizo que la madurez fisiológica sea más equilibrada.

### CORTE

Malbec 80% - Cabernet Sauvignon 10% - Tannat 10%

### VIÑEDOS / MSNM

FINCA RÍO SECO 1.700 msnm viñedos plantados hace 20 años en un suelo franco arenoso, de aquí salen parte del Malbec y el Cabernet Sauvignon y el Tannat.

FINCA ALTO RÍO SECO 1.750 msnm, de aquí sale gran porcentaje del Malbec.

### COSECHA

Segunda semana de febrero para el Malbec y segunda semana de marzo para el Tannat y el Cabernet Sauvignon. Cosecha manual en cajas de 20k.

### FERMENTACION

La fermentación alcohólica de las tres variedades se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas. Mientras que su fermentación maloláctica se dio lugar en barricas de roble.

**CRIANZA** Hacemos una selección de las mejores barricas de roble francés de 500 litros. Nuestro vino permanece allí de 22 a 24 meses.

**NOTAS DE CATA** COLOR Su centro muestra un tono ciruela negra y un borde granate oscuro.

AROMA: Ataque de frutas silvestres y notas balsámicas. Arándanos, kirsch y moras para comenzar. Luego se presentan las notas balsámicas, los de especias dulces y las florales como el eucalipto, la pimienta negra y un dejo de pétalos de rosas

BOCA: Presenta una entrada frutado, amable y fresco. Se repiten en boca las notas de kirsch y aparece las notas de nuez. Un vino de textura crujiente con buena tensión en boca y muchísima elegancia. Fuerza tánica de proyección a largo plazo. Su final es prolongado, elegante y fresco.

**POTENCIAL DE GUARDA** Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda entre 15 y 20 años.

**PRODUCCIÓN** 7000 botellas. (300 en versión magnum)

DATOS TÉCNICOS	ALCOHOL	ACIDEZ VOLATIL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	PH
	14,5%	0.70gr/l	6,5 gr/l	1,8 gr/l	3.6



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE