

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