



PEQUEÑAS
FERMENTACIONES

GARNACHA

VALLE DE CAFAYATE
SALTA ARGENTINA



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

PEQUEÑAS FERMENTACIONES: Se trata de micro-vinificaciones que elaboramos en búsqueda de vinos diferentes y que puedan expresar otro relato de nuestra región.

Nos mueven las ganas de innovar aprendiendo y explorando nuestros límites transformándonos en la representación del potencial de Cafayate.

ELABORACIÓN: Elaboramos este vino con uvas provenientes de nuevos viñedos plantados en suelo coluvial, al pie de la montaña, en la Finca Piedramonte. Elegimos fermentar este vino con levaduras nativas con 25% de racimo entero para potenciar la frescura y a través de una maceración carbónica. Finalizó su fermentación sin pieles para conservar su expresión frutal y frescura.

COMPOSICIÓN VARIETAL: Garnacha

AC. TOTAL: 5.95 g/L

AZ. RESIDUAL: 1.8g/L

REGION: Valle de Cafayate

PH: 3.57

ALCOHOL: 13%

NOTAS DE CATA: Color cereza roja de muy buen brillo y reflejos violáceos. Nariz frutada y muy fresca. Presenta notas de guinda, manzana roja y ciruela fresca entremezclada con una nota herbal que recuerda al tomillo. En Boca se percibe seco y tiene una entrada amable donde resalta la nota de ciruela y además aparece la nota a caramelo de frutilla. Su estructura es ligera y fluida con gran acidez. Posee un final frutado y refrescante.

2024

SÓLO 8000 BOTELLAS PRODUCIDAS ESTE AÑO

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM