



PEQUEÑAS
FERMENTACIONES

MOURVÈDRE ROSÉ

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: El vino se elabora mediante prensado de racimos enteros a bajas presiones, optimizando la extracción de mosto flor de alta calidad. Tras un desborre estático, fermenta con levaduras seleccionadas para realzar una expresión aromática elegante y cítrica, complementada con sutiles notas minerales características del terroño y la variedad. Durante la crianza, se realizan trabajos sobre lías y desborres periódicos para manejar su carácter reductivo y aportar complejidad.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Mourvèdre
AZ. RESIDUAL: 1.8 g/l

REGIÓN: Valle de Cafayate
PH: 3.45
ALCOHOL: 13.30%

NOTAS DE CATA:

COLOR: Rosa pálido con matices durazno, brillante de buena intensidad.
AROMAS: Frutos de bosque como arándanos y zarzamoras, con notas sutiles de ciruela amarilla.
PALADAR: Seco en la entrada, de persistencia media y final prolongado. Taninos bajos, con un perfil austero y delicado.

2024

SÓLO 1.300 BOTELLAS PRODUCIDAS ESTE AÑO

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM

