



2024

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM

PEQUEÑAS
FERMENTACIONES

NARANJO

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 Torrontés y Moscatel rosado inspirados por el estilo de los vinos naranjos. La uvas blancas y rosadas, que provienen de parrales viejos plantados en 1950 in Finca El Retiro, co-fermentaron con sus pieles y semillas en huevos de concreto, y estuvieron en contacto con las mismas durante 6 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL: Torrontés & Moscatel

AC. TOTAL: 6.1 g/L

AZ, RESIDUAL: 1.80 g/l

REGION: Valle de Cafayate

PH: 3.4

ALCOHOL: 13%

NOTAS DE CATA: Vino naranjo de color dorado medio con reflejos en tono. Aromas de intensidad alta; complejo y de interesante frescura. En nariz resaltan sus notas florales de azahar y jazmín, y sus toques herbales que recuerdan a hierbabuena, tomillo y frutas cítricas como el pomelo y algo tropicales como la papaya. Luego de abierto se perciben notas especiadas de paprika, azafrán y flores rojas. En boca es un vino vibrante, con marcada acidez que refresca y una tensión agradable al paladar. Es de volumen medio, con buena textura y expresión herbal y frutada.

SÓLO 9.000 BOTELLAS