



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA

CABERNET FRANC

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Franc

AÑADA

2024

VIÑEDO

Finca Río Seco: viñedos situados a 1700 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Salta.

COSECHA

Primera quincena de marzo. Manualmente en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C, duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

ALCOHOL

14%

ACIDEZ TOTAL

5.9g/l

PH

3.67

AZ. RESIDUAL

3.5g/l

NOTAS DE CATA

COLOR: Granate profundo con destellos púrpura, mostrando gran intensidad y frescura.

AROMA: Predominan las frutas rojas maduras como frambuesas, acompañadas de sutiles notas especiadas de pimienta blanca y un toque de madera ahumada.

PALADAR: Entrada suave y redonda, acidez vibrante que resalta su frescura, con un final persistente y equilibrado.

POTENCIAL DE GUARDA Se puede guardar durante 4 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA 16 - 18 grados C.

CON RAICES EN EL FUTURO DE CAFAYATE
WITH ROOTS IN THE FUTURE OF CAFAYATE

@ELPORVENIRWINES

ELPORVENIRDECAFAYATE.COM

