



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



NUEVOS SUELOS

Malbec Arena

FINCA RÍO SECO

En El Porvenir de Cafayate creemos que cada suelo guarda una voz distinta. La línea Nuevos Suelos nace como un estudio vivo de nuestro viñedo: una búsqueda para descubrir cómo la composición de cada parcela —sus piedras, suelos calcáreos y arenas— moldea la identidad del vino. Este camino de exploración nos permite interpretar con mayor precisión la expresión de la altura y el carácter único de cada terruño.

ELABORACIÓN:

Cosecha manual con selección de bayas y encube en huevos de concreto. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, sin maceración prefermentativa. Tras la fermentación alcohólica, el vino se descubó a barricas francesas de 500 litros de varios usos, donde se crió 12 meses bajo temperatura y humedad controladas, con un aporte muy sutil de la madera que preserva el carácter del terroir.

NOTAS DE CATA:

De perfil más fluido, se expresa con fruta roja madura y toques de fruta negra, entrelazados con matices especiados y balsámicos. Presenta buena concentración de antocianos, este Malbec clásico de Cafayate, está dominado por la fruta roja madura. Se percibe con linda concentración en boca y taninos más relajados, gracias al suelo arenoso que aporta un carácter balsámico y redondo. Tanino dulce, buena persistencia y un final largo en boca, con atractivo potencial de guarda.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec de Finca Río Seco

AÑO DE COSECHA: 2020

AC. TOTAL: 5.2 g/L

AZ, RESIDUAL: 2.05 g/l

pH: 3.59

ALCOHOL: 14%

WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM