



PEQUEÑAS
FERMENTACIONES

SEMILLÓN

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 a racimo entero con aplicación de bajas presiones. Su fermentación toma lugar en barricas de roble mediante inoculación de levaduras seleccionadas, orientadas a aportar mayor fineza. El 30 % vino final realiza fermentación maloláctica. Luego tiene crianza durante 8 meses en barrica, con batonnages periódicos.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Semillón

AC. TOTAL: 6.5 g/L

AZ. RESIDUAL: 1.8 g/l

REGIÓN: Valle de Cafayate

PH: 3.15

ALCOHOL: 12%

NOTAS DE CATA:

COLOR: Color amarillo limón con reflejos dorados. Brillante y limpio.

AROMAS: Paleta aromática compleja y sutil. Las notas amieladas se integran con la jarilla de forma armónica. La fruta blanca de carozo es protagonista, con claras referencias a durazno maduro. Acompañan delicadas notas cítricas que aportan frescura. En el cierre, un fondo elegante de membrillo maduro suma profundidad y persistencia.

PALADAR: Entrada fresca y vibrante, que se aleja del perfil tradicional del Semillón de gran volumen. En boca se muestra filoso, con un marcado carácter cítrico y sutiles notas herbales. Se reafirma la fruta de carozo y el membrillo. La acidez, precisa y bien integrada, sostiene una estructura media, aportando tensión y equilibrio. Final fresco, elegante y de muy buena persistencia.

2025

