

MALBEC NUEVOS SUELOS

VALLE DE CAFAYATE
SALTA ARGENTINA



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



2022

A lo largo de los años nos dimos cuenta que **Finca Alto Río Seco** se diferencia de otros viñedos, las uvas producidas son más pequeñas, más concentradas y los vinos tienen un perfil mineral distintivo. Por esta razón decidimos realizar un análisis de suelo y pudimos confirmar una mayor presencia de piedra caliza.

Geológicamente hablando, los suelos de donde proviene este Malbec son los últimos depósitos aluviales que la cuenca del Río Seco aportó a la finca, siendo los más recientes y de ahí la elección del nombre **Nuevos Suelos**.

COSECHA: Primera semana de marzo

ELABORACIÓN: Encubado con 5% de racimo entero. Fermentación en tanques de acero con levaduras nativas a una temperatura entre 24 y 26 grados C. Fermentación maloláctica natural. Sin crianza en barrica para que el vino hable del lugar del que procede.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Malbec

REGIÓN: Valle de Cafayate

AC. TOTAL: 5,7g/l

ALC. VOL.: 14%

AZÚCAR RESIDUAL: 2,58 g/l

PH: 3,63

NOTAS DE CATA:

COLOR: Rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas, brillante y vivaz.

AROMA: Mucha presencia de frutos negros frescos como la mora y la cereza negra; se percibe sutilmente una nota a caramelo de café, también algo de especia dulce y notas de hierbas como la jarilla.

BOCA: Entrada de buen volumen, aparecen notas de semilla de maracuyá y de granos de café. Sus taninos son finos y elegantes. Presencia herbal, fluida y fresca. Es un vino con persistencia.

PRODUCCIÓN DE 9.600 BOTELLAS