



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



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE  
**AMAUTA**  
CORTE MALBEC - CABERNET FRANC

#### COMPOSICIÓN DEL CORTE

Malbec 50% - Cabernet Franc 50%

#### AÑADA

2023

#### FINCA RÍO SECO

Viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

#### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO

Formación en espaldera con Sistema de Posicionamiento Vertical (SPV). Rendimiento: 8 TN/ha. Edad del viñedo: 23 años.

#### COSECHA

Malbec segunda semana de marzo; Cabernet Franc última semana de marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

#### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días a 5 grados C, duración de la fermentación alcohólica de 14 ds aprox. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea

#### CRIANZA

Envejecido en cubas y barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL	PH
14,50 %	5,65 g/l	3,0 g/l	3,68

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** rojo rubí intenso con matices violáceos, aportan profundidad y un carácter vibrante.  
**AROMA:** especias presentes, destacan frutas negras como moras, junto con delicados toques de pimiento asado y notas minerales sutiles. La integración del paso por roble es refinada.  
**BOCA:** entrada redonda y aterciopelada, con una acidez balanceada que realza su frescura. El final es largo, elegante y estructurado.

Se recomienda beber a una temperatura de entre 16° y 18°.