



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



## **AMAUTA Corte I Inspiración 2018**

### **Composición del corte**

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah.

### **Añejamiento**

En cubas y barricas de roble francés y americano de segundo uso, entre 6 y 8 meses.

### **Viñedos**

Finca Rio Seco: viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

### **Estructura del viñedo / Rendimiento**

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: 8 TN/ha en el Malbec y Syrah; y 6 TN/ha en el Cabernet Sauvignon. Edad del viñedo: 16 años en los tres varietales.

### **Cosecha**

Malbec: segunda quincena de febrero. Cabernet Sauvignon: primera quincena de marzo y Syrah: primera quincena de abril. Manual, en cajas de 20 kg.

### **Fermentación**

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

### **Alcohol**

14,20 %

### **Acidez total**

5,40 g/l

### **pH**

3,6

### **Azúcar residual**

2,4 g/l

### **Producción**

22.000 botellas.



# AMAUTA

### **Notas de Cata**

**Color:** rojo rubí intenso con tonalidades violáceas que lo hacen un vino vivaz y expresivo.

**Aroma:** especiado por naturaleza; frutos rojos y negros frescos como frambuesa y moras. Con notas de roble y tostado aportadas por el paso en madera.

**Boca:** tiene una entrada dulce gracias a sus taninos maduros, excelente acidez, con final armónico y largo.

**Guarda de botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 8 años.