BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

# AMAUTA Corte III Reflexión 2014

## Composición del corte

60% Malbec y 40% Cabernet Sauvignon.

## 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: 7 TN/ ha en el Malbec y 6 TN/ ha en el Cabernet Sauvignon. Edad del viñedo: 14 años para cada varietal.

## Cosecha

Malbec: segunda quincena de marzo. Cabernet Sauvignon: primera quincena de marzo. 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 a temperatura controlada entre los 26 y 28 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea.

## Alcohol

14,60 %

## Acidez total

5,80 g/l

## pH

3,77

## Azúcar residual

2,20 g/l

## Producción

12.000 botellas.

## Notas de Cata

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

Aroma: especiado por naturaleza conjugado con frutos rojos y negros frescos como ciruela; ensamblados con los aromas de la 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.

AMAUTA