



B O D E G A

EL PORVENIR
DE CAFAYATE



EL PORVENIR Icono 2014

Composición del corte

Malbec 60%
Cabernet Sauv 30%
Tannat 7%
Petit Verdot 3%

Añejamiento

En barricas de roble americano y francés de primer uso. Cada varietal por separado entre 18 y 22 meses.

Viñedos

Finca Río Seco y Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.700 y 1650 metros sobre el nivel del mar respectivamente, en el Valle de Cafayate, Salta.

Estructura del viñedo / Rendimiento

En Finca Río Seco conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: 4,5 TN/ has. Raleo de racimos. Edad del viñedo: 13 años.

En Finca El Retiro, para el Tannat, parrales de 50 años de edad.

Cosecha

Primera quincena de marzo para Malbec y Cabernet Sauvignon. Segunda quincena de marzo para Tannat. Manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C. Duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente, a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 20 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea en barricas nuevas.

Alcohol

14,50 %

Acidez total

5,90 g/l

pH

3,75

Azúcar residual

2,10 g/l

Producción

9.650 botellas.

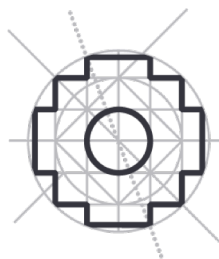
Notas de Cata

Color: rojo rubí, con centro de copa en tonos negros.

Aroma: frutos rojos y negros maduros como frambuesa y guinda, también aparecen notas a ciruelas, casís e higos seco. La madera esta presente aportando delicadas notas de vainilla, ahumado y moca.

Boca: buena entrada con personalidad. La acidez va dejando lugar a los marcados taninos que están firmes y dulces. El post gusto es largo y persistente. Excelentes caudalías.

Guarda en botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 15 años.



EL
PORVENIR