



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



AMAUTA

AMAUTA Absoluto Cabernet Sauvignon 2019

Composición del corte

100% Cabernet Sauvignon

Viñedos

Finca Río 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/ has. Edad del viñedo: 15 años.

Cosecha

Segunda quincena de marzo. 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 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

Alcohol

14 %

Acidez total

5,9 g/l

pH

3,7

Azúcar residual

2,9 g/l

Producción

25.000 botellas.

Notas de Cata

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

Aroma: frutos rojos, casis y pimienta negra.

Boca: con una entrada amable de taninos dulces, de excelente acidez, bien fluido, con largo final y persistente.

Guarda de botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 4 años.