



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



## EL PORVENIR Icono 2005

### Composición del corte

Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 35%, Tannat 12% y Syrah 8%.

### Añejamiento

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

### 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: 4,5 TN/ has. Raleo de racimos. Edad del viñedo: 13 años.

### Cosecha

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

### 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 de primer uso.

### Alcohol

14,30 %

### Acidez total

5,90 g/l

### pH

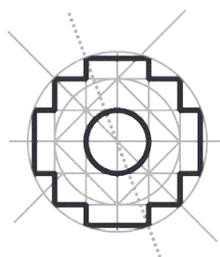
3,70

### Azúcar residual

2,00 g/l

### Producción

10.000 botellas.



EL  
PORVENIR

### Notas de Cata

**Color:** rojizo con centro de copa en tonos negros.

**Aroma:** frutos rojos y negros maduros como ciruelas, casís e higos secos. La madera está presente, bien integrada aportando delicadas notas de vainilla.

**Boca:** de buena entrada, con personalidad. La acidez va dejando lugar a los marcados taninos suaves y dulces. El post gusto es largo y persistente.

**Guarda en botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.