



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



AMAUTA Absoluto Torrontés 2019

Composición del corte

100% Torrontés

Viñedos

Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

Estructura del viñedo / Rendimiento

Sistema de conducción en parral. Rendimiento: 10 TN/ has. Edad del viñedo: 70 años.

Cosecha

Primera semana de Marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación

Uso de levaduras seleccionadas, maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica de 25 días a temperatura entre los 13° C y 15° C. No se realiza fermentación maloláctica.

Alcohol

10,70 %

Acidez total

6,20 g/l

pH

3,32

Azúcar residual

38 g/l

Producción

6.000 botellas.

Notas de Cata

Color: amarillo con destellos dorados, de buen brillo y vivaz.

Aroma: carácter frutado tropical, perfumado, recuerda fielmente los aromas típicos de la uva torrontés.

Boca: joven, frutal, agradable. Coincide con su fragancia en nariz, buena estructura, equilibrado, suave y aterciopelado de final dulce y largo.

Se recomienda beberlo a una temperatura entre 10 y 12 grados C.



AMAUTA