



B O D E G A

EL PORVENIR
DE CAFAYATE



AMAUTA

AMAUTA Corte III Reflexión 2018

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

14,20 %

Acidez total

5,9 g/l

pH

3,7

Azúcar residual

2 g/l

Producción

18.000 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.