

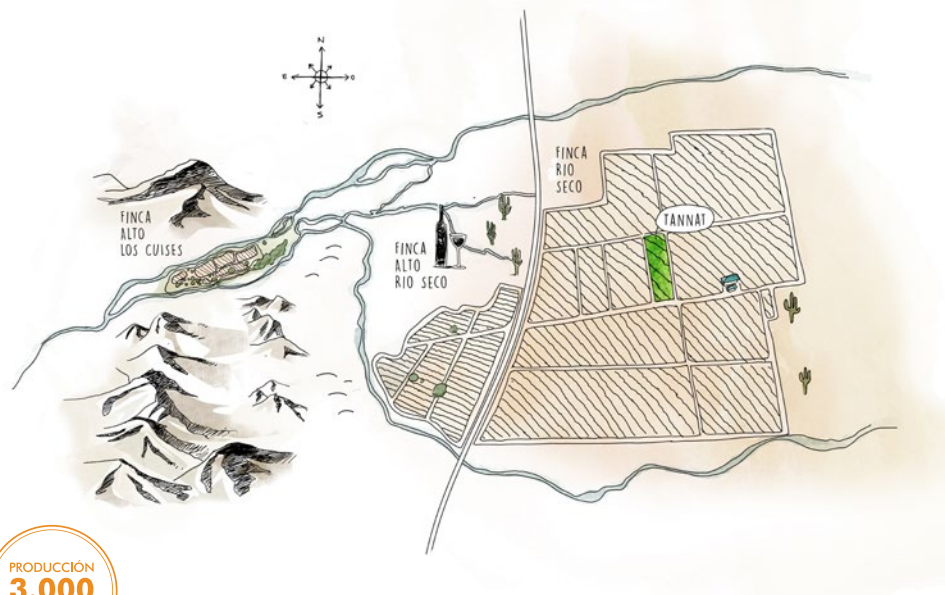
LABORUM DE PARCELA

FINCA RIO SECO

BLOCK 5 | TANNAT | 2017



PRODUCCIÓN
3.000
BOTELLAS



Tinto rojo granate intenso, limpio y brillante; de carácter herbal y frutado, con aromas de ciruelas y frambuesas maduras, más notas de tomillo, menta y toques de humo y tierra. La entrada en boca es suave, con taninos muy firmes, estructura compacta y acidez media. Su expresión en el paladar recuerda a moras negras y notas frescas de menta y cedro. De final resinoso y larga persistencia.

VIÑEDOS: Las vides de Finca Río Seco tienen alrededor de 17 años y se encuentran muy equilibradas. Su suelo es muy heterogéneo, siendo Bock 5 una parcela con gran porcentaje de roca, lo que imprime al vino una textura diferente, logrando sus uvas una gran concentración polifenólica y aromática

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1700 metros sobre nivel del mar

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Tannat 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto fermenta con levaduras seleccionadas un 50% huevos de cemento y el otro 50% en tanques de acero inoxidable, y luego el vino se cría en barricas de roble (50% usadas y 50% nuevas) durante 12 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 8 meses

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Acompaña adecuadamente platos a base de cochinitillo, carnes maduradas y quesos duros de oveja.

ALCOHOL: 14,70° | **PH:** 3.50 | **ACIDEZ:** 5,95 g/l | **AZUCAR:** 5.95 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE