



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



**AMAUTA**

## **AMAUTA Corte IV Innovación 2018**

### **Composición del corte**

50% Cabernet Franc  
50% Malbec

### **Añejamiento**

50% roble francés y 50% roble americano de 6 a 8 meses.

### **Viñedos**

Finca Rio Seco: viñedos propios ubicados a 1700 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: 6 TN/ ha. Edad del viñedo: 15 años en los tres varietales.

### **Cosecha**

Malbec segunda quincena de Marzo; Cabernet Franc primera quincena de Abril. 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 ds aprox. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación Maloláctica espontánea.

### **Alcohol**

14,40 %

### **Acidez total**

5,5 g/l

### **pH**

3,6

### **Azúcar residual**

2,3 g/l

### **Producción**

15.000 botellas.

### **Notas de Cata**

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

**Aroma:** especiado por naturaleza. Frutos rojos como mora, frambuesa y cassis; con notas a vainilla producto del paso por madera.

**Boca:** tiene una entrada dulce gracias a su madurez polifenólica, excelente acidez balanceada y un final armónico y persistente.

**Guarda de botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 8 años.