



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

AMAUTA
ABSOLUTO • TORRONTÉS DULCE



COMPOSICIÓN DEL CORTE | TORRONTÉS 100%

AÑADA: 2021

VIÑEDOS

Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta. Sistema de conducción en parral. Edad del viñedo: 65 años.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

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
10,20 %

ACIDEZ TOTAL
6,24 g/l

AZÚCAR RESIDUAL
46 g/l

PH
3,35

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.