

AMAUTA ABSOLUTO, TANAT

**VARIETALES:**

100% Tanat

D.O.: Cafayate

COSECHA:

Segunda quincena de marzo. Viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

ELABORACIÓN:

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.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.
Nariz: frutos rojos maduros, especiado, con notas a eucalipto, higos y mentol.
Boca: de entrada dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifonélica, estructura media alta, con acidez equilibrada y de largo final.

Temperatura de servicio: 16-18º C.