

AMAUTA CORTE IV, INNOVACIÓN

**VARIETALES:**

50% Cabernet Franc & 50% Malbec

D.O.: Cafayate

COSECHA:

Malbec segunda quincena de Marzo; Cabernet Franc primera quincena de Abril. Viñedos propios ubicados a 1700 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 ds aprox. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente.

NOTAS DE CATA:

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

Nariz: especiado por naturaleza. Frutos rojos como mora, frambuesa y casis; 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.

Temperatura de servicio: 16-18º C.