



AMAUTA MALBEC-CABERNET-SYRAH



- ❖ **Composición varietal**
60 % Malbec - 30 % Cabernet Sauvignon - 10% Syrah.
- ❖ **Origen uvas**
Viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.
- ❖ **Estructura del viñedo**
Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS).
- ❖ **Edad del viñedo**
10 años en los tres varietales.
- ❖ **Rendimiento por hectárea**
7 TN/ has en el Malbec y Syrah; y 6 TN/ has en el Cabernet.
- ❖ **Cosecha**
Manual, en cajas de 20 kg.
- ❖ **Crianza**
En barricas de roble francés y americano.
- ❖ **Tiempo en roble**
De 6 a 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí intenso, de gran vivacidad.

Nariz: frutos rojos y maduros con una segunda línea de especie, combinan con madera y un leve tostado ahumado de la misma.

Boca: de entrada intensa, estructura media a alta, con acidez en equilibrio. Armónico. De buenas caudalías.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 grados.

Guarda: recomendamos hasta 5 años de guarda en botella.

