



**BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES PRESENTA SU VINO ICONO**  
**PORVENIR 2005**

**Bodegas El Porvenir de los Andes** presenta su vino insignia **Porvenir** cosecha 2005, elaborado con uvas 45% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 12% Tannat y 8% Syrah, provenientes de viñedos ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en Cafayate, Salta.

**Porvenir 2005** es un vino de color rojo rubí intenso, con centro de copa en tonos negros. Aromas a frutos rojos y negros, como ciruelas, casís e higo seco. La madera esta presente, bien integrada aportando delicadas notas de vainilla. En un segundo plano aromático, expresa un perfil especiado con recuerdos de pimienta negra. En boca se presenta con una buena entrada, con personalidad, la acidez va dejando lugar a los marcados taninos, que están firmes y dulces. El post gusto es largo y persistente. Excelentes caudalías. . Es un vino que, por su estructura, permitirá una guarda de hasta 10 años.

**Porvenir** es el vino insignia de **Bodegas El Porvenir de los Andes**. Se trata de un corte elaborado con una selección de las mejores uvas provenientes de las mejores parcelas y que expresan lo mejor de Cafayate; por eso lleva el nombre de la Bodega. El blend de la cosecha 2005 está compuesto por Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Syrah, y ha pasado 18 meses en barricas nuevas de roble francés y en un menor porcentaje roble americano.

**Bodegas El Porvenir de los Andes** es una bodega especializada en la elaboración de partidas limitadas de vinos de muy alta calidad. Las uvas provienen de viñedos propios, todos ubicados en el Valle de Cafayate, a 1,750 metros sobre el nivel del mar, una de las regiones vitivinícolas más altas del mundo.

**Porvenir 2005** tiene un precio sugerido al público de \$225 en vinotecas. Los vinos de **Bodegas El Porvenir de los Andes** son comercializados por la **Consultora Umami**.

**FICHA TÉCNICA**

COMPOSICION VARIETAL: 45% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 12% Tannat y 8% Syrah

VENDIMIA: 2005

ORIGEN: viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

**CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO:**

Estructura: Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS)

Edad del Viñedo: 10 años

Rendimiento: 4,5 TN/ has. Raleo de racimos.

MADURACIÓN: Segunda quincena de Febrero para Malbec. Segunda quincena de Marzo para Cabernet Sauvignon, Syrah y Tannat.

COSECHA: manual, en cajas de 20 Kg.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés y en un menor porcentaje roble americano, de primer uso:



Malbec: 60% barricas de roble americano, 40 % barricas de roble francés de primer uso.  
Cabernet Sauvignon: 25% barricas de roble americano, 75 % barricas de roble francés de primer uso.  
Syrah: 40% barricas de roble americano, 60 % barricas de roble francés de primer uso.  
Tannat: 50 % barricas de roble americano, 50 % barricas de roble francés de primer uso

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,9 °GL  
Ac. Total: 6,37 g/l  
Extracto: 33,18 g/l  
Azúcar: 3,39 g/l  
Ac. Volátil: 0,85 g/l  
SO<sub>2</sub> T 64 mg/l  
PH: 3,5

**GUARDA:** Es un vino que permite, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.

PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE **BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES**, COMUNICARSE CON:  
Ana Paixao: 4856-8638 / 15 6376-8500 / [anapaixao@anapaixao.com.ar](mailto:anapaixao@anapaixao.com.ar)  
Julio Tello: 15 5038-1797 / [julio@anapaixao.com.ar](mailto:julio@anapaixao.com.ar)

