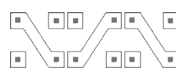




BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



LABORUM



LABORUM Malbec Tardío 2011

Composición del corte

Malbec 100%

Añejamiento

En barricas nuevas de roble francés por 20 meses.

Viñedos

Finca Río Seco: viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

Estructura del viñedo / Rendimiento

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: 6 TN/has. Edad del viñedo: 13 años.

Cosecha

Segunda quincena de abril. Manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C. Duración de la fermentación alcohólica de 25 días aproximadamente, a temperatura controlada entre los 20 y 23 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de primer uso.

Alcohol

14,50 %

Acidez total

6,10 g/l

pH

3,76

Azúcar residual

45 g/l

Producción

2.000 botellas.

Notas de Cata

Color: rojizo con tonalidades violáceas, brillante y muy expresivo.
Aroma: frutos rojos maduros como guindas y ciruelas; frutos negros como higos secos, acompañados de un especiado característico de los Malbec del Valle. Sutiles aromas de vainillas, chocolate y dulce de leche aportados por el largo paso en madera.
Boca: con una entrada dulce y armónica, acidez equilibrada para mantenerlo en el tiempo. Taninos firmes que lo hacen un vino con muy buena estructura. De largo final y persistencia.
Guarda en botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 12 años.