



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



**LABORUM**

## LABORUM Syrah 2011

### Composición del corte

Syrah 100%

### Añejamiento

En barricas de roble francés de primer uso, por 12 meses.

### Viñedos

Finca Río Seco: viñedos propios ubicados a 1.750 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: 5 TN/has. Edad del viñedo: 14 años.

### Cosecha

Primera 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 15 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 20 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea.

### Alcohol

14,4 %

### Acidez

6,00 g/l

### Azúcar

2,29 g/l

### PH

3,74

### Producción

4.500 botellas.

### Notas de Cata

**Color:** rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.

**Nariz:** frutos rojos maduros, especiado por naturaleza, con los aromas que le aporta la madera como el chocolate y la vainilla luego de su largo paso por barricas.

**Boca:** de entrada intensa y dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica. Estructura media a alta, con acidez equilibrada y de largo final.

**Guarda en botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 15 años.