



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM Tannat 2012

Composición del corte

Tannat 100%

Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

Viñedos

Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

Estructura del viñedo / Rendimiento

Sistema de conducción en pérgola o parral.
Rendimiento: 7 TN/has con raleo de racimo.
Edad del viñedo: 45 años.

Fecha de 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. Todo el proceso se realiza en madera de roble francés.

Alcohol

14,6 %

Acidez

6,20 g/l

PH

3,70

Azúcar

3 g/l

Producción

6.200 botellas por año.

Notas de Cata

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

Nariz: frutos rojos maduros, especiado, con notas a eucalipto, higos y mentol amalgamado 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.

LABORUM

