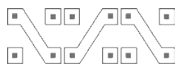




BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



LABORUM



LABORUM Torrontés Oak Fermented 2012

Composición del corte

Torrontés 100%

Añejamiento

6 meses en barricas nuevas de roble francés.

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

Parral, sistema de conducción en H o doble cordón.

Rendimiento: 10 TN/has.

Edad del viñedo: 45 años.

Cosecha

Segunda quincena de febrero.

Manual, en cajas de 20kg.

Fermentación

Maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas de 25 días a temperatura entre los 13° C y 15° C en barricas nuevas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea.

Alcohol

13,5 %

Acidez

6,60 g/l

Azúcar

2,30 g/l

PH

3,45

Producción

3.600 botellas por año.

Notas de Cata

Color: amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz.

Nariz: presenta un buen carácter frutado, fresco, tropical y perfumado. Intenso de elegante tipicidad varietal, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas amalgamado de las notas de vainilla y dulce de leche de la madera nueva.

Boca: fresco, joven, frutal, agradable. Coincide con su fragancia en nariz, buena estructura, equilibrado y de muy buena acidez. De largas caudalías o persistencia.