



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM Torrontés de Otoño 2012

Composición del corte

Torrontés 100%

Añejamiento

5 meses en barricas 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: 6 TN / ha

Edad del viñedo: 45 años.

Cosecha

Ultima semana de mayo.

Manual en cajas de 20kgs.

Fermentación

25 días de fermentación alcohólica en barricas nuevas con uso de levaduras seleccionadas a temperaturas entre los 13 y 15 grados C. No se realiza fermentación maloláctica.

Alcohol

14,5 %

Acidez

5,90 g/l

PH

3,50

Azúcar

55 g/l

Producción

5.200 botellas por año.

Notas de Cata

Color: vino de color amarillo con tonalidades doradas, de buen brillo.

Nariz: presenta un buen carácter frutado con notas a durazno, pasa de uvas y membrillo, mezclado con miel; con un interesante segundo plano de tostado, vainilla y dulce de leche otorgado por el paso en roble francés.

Boca: agradable, coincide con su fragancia en nariz. Tiene buena estructura, es un vino equilibrado con muy buena acidez. De largo final.

LABORUM

