



B O D E G A

EL PORVENIR  
DE CAFAYATE



## LABORUM Cabernet Sauvignon 2018

### Composición del corte

Cabernet Sauvignon 100%

### Añejamiento

En barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso, por 12 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: 5 TN/has con raleo de racimos. Edad del viñedo: 18 años.

### Cosecha

Segunda quincena de marzo. 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

14,50 %

### Acidez total

6,30 g/l

### pH

3,6

### Azúcar residual

2,5 g/l

### Producción

10.500 botellas.

### Notas de Cata

**Color:** rojo rubí con tonalidades violáceas, brillante y muy expresivo.

**Aromas:** frutos rojos y negros frescos como frambuesa o guinda. Acompañados de un especiado característico de pimienta roja maduro, notas a grafito y sutiles aromas de vainillas aportado por la madera nueva.

**Boca:** con una entrada dulce y armónica, de largo final en boca que lo hace ser un vino elegante.

**Guarda en botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 12 años.

LABORUM

