BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM Malbec 2017

Composición del corte

Malbec 100%

Añejamiento

En barricas de roble francés y american, 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: de 7 TN/has. Edad del viñedo: 18 años

Cosecha

Primer 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

14,5 %

Acidez total

5,50 g/l

pH

3,70

Azúcar residual

2,20 g/l

Producción

30.000 botellas.

LABORUM

Notas de Cata

Color: rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas, brillante y vivaz.

Aroma: frutos rojos y negros frescos como guinda y mora, notas florales a rosas y violetas; aroma especiado, resalta la pimienta negra y notas ahumadas del roble.

Boca: con una entrada dulce y armónica, taninos firmes que lo hacen un vino con muy buena estructura. De largo final y persistencia.

Guarda en botella: Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.