

# LABORUM DE PARCELA

FINCA ALTO RIO SECO

BLOCK 4 | MALBEC | 2016



PRODUCCIÓN  
9.284  
BOTELLAS

*Tinto de color púrpura con reflejos violáceos intensos; límpido y brillante. De aromas frutados y frescos que recuerdan a fruta roja y fruta negra como frambuesas, moras (rojas y negras) y arándanos, más notas de pimienta negra y un leve ahumado. Su entrada en el paladar es suave; posee gran cuerpo y estructura, taninos presentes y acidez equilibrada. En el medio de boca expresa una explosión de fruta negra como moras y grosellas, más notas de incienso. De final tostado y gran persistencia.*

**VIÑEDOS:** La Finca Alto Río Seco se encuentra al pie de las Sierras de Quilmes, y tiene un suelo con gran cantidad de rocas con aristas y un alto contenido calcáreo. La orientación de las hileras es de 30° hacia el noroeste, lo que evita que reciban todo el sol de la tarde para conservar las notas frescas en los vinos. La pendiente del terreno y la gran cantidad de accidentes topográficos favorece la formación de micro-terroirs dentro de la finca.

**UBICACIÓN:** Cafayate, Salta, a 1750 metros sobre nivel del mar.

**INGENIERO AGRÓNOMO:** Daniel Guillén.

**VARIEDAD:** Malbec 100%

**DATOS DE ELABORACIÓN:** Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto macera en frío durante 4 días a 8°C y luego fermenta con levaduras nativas del viñedo en tanques de acero inoxidable. Luego el vino se cría en barricas de roble (40% nuevas, 60% usadas) durante 14 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 10 meses.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ENÓLOGO:** Francisco Puga.

**MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO:** Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Por sus características es ideal para acompañar guisos de cocciones lentas, carnes rojas magras y quesos duros especiados.

**ALCOHOL:** 14,90° | **PH:** 3.67 | **ACIDEZ:** 5,83 g/l | **AZÚCAR:** 2,98 g/l



BODEGA  
EL PORVENIR  
DE CAFAYATE