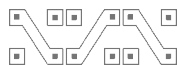




B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



**LABORUM**



## **LABORUM Tannat 2014**

### **Composición del corte**

Tannat 100%

### **Añejamiento**

12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

### **Viñedos**

Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

### **Estructura del viñedo / Rendimiento**

Sistema de conducción en pérgola o parral.

Rendimiento: 7 TN/has con raleo de racimo.

Edad del viñedo: 55 años.

### **Fecha de Cosecha**

Ultima semana 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. Todo el proceso se realiza en Cuba de roble francés.

### **Alcohol**

14,60 %

### **Acidez total**

6,70 g/l

### **pH**

3,70

### **Azúcar residual**

2,30 g/l

### **Producción**

7.200 botellas.

### **Notas de Cata**

**Color:** rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.

**Aroma:** frutos rojos maduros como la frambuesa. Notas florales como el eucalipto y frutos secos. Con aromas propios de la madera francesa y americana.

**Boca:** de entrada intensa y dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica.

Estructura media a alta, con acidez equilibrada y de largo final.

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