



PRODUCCIÓN
3.080
BOTELLAS

LABORUM DE PARCELA

FINCA SANTA MARIA

BLOCK 1 | BONARDA | 2017

Tinto de color rojo granate con reflejos violáceos, de aromas complejos de carácter frutado que recuerdan a ciruelas, guindas, frutillas y membrillos, con ciertas notas de cortezas como canela, mirra e incienso, más tonos de chocolate y té negro. En el paladar es suave, ágil aunque estructurado y de textura sedosa. De taninos firmes amalgamados, alcohol equilibrado y muy buena acidez. El medio de boca es jugoso, con expresión elegante de moras negras, ciruelas y notas de chocolate. De final tostado y muy buena persistencia.

VIÑEDOS: La finca Santa María situada en la provincia de Catamarca. El Block 1 está plantado con espalderos sobre un suelo arenoso pobre y de buen drenaje.

UBICACIÓN: Valles Calchaquíes, Argentina, 1700 metros sobre nivel del mar.

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Bonarda 100%.

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto fermenta con levaduras seleccionadas en cubas de roble francés y luego el vino se cría en barricas de roble (80% usadas y 20% nuevas) durante 12 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 8 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Combina muy bien con solomillo de cerdo, carnes rojas grilladas y salsas a base de tomate.

ALCOHOL: 14,60°

PH: 3,70

ACIDEZ: 6,20 g/l

AZÚCAR: 3,10 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE