



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



LABORUM

LABORUM Torrontés 2019

Composición del corte

Torrontés 100%

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

Parral, sistema de conducción en H o doble cordón. Rendimiento: 10 TN/has. Edad del viñedo: 75 años.

Alcohol

13 %

Acidez total

6,10 g/l

pH

3,25

Azúcar residual

1,80 g/l

Producción

18.000 botellas

Cosecha

Se cosecha en dos momentos diferentes, la primera cosecha fue en la segunda semana de Febrero y la segunda cosecha en la primera semana de Marzo.
Manual, en cajas de 20 kg

Fermentación

Uso de levaduras seleccionadas. Maceración prefermentativa en prensa en frío durante 4 horas. Fermentación alcohólica de 25 días a temperatura entre los 13°C y 15°C. No se realiza fermentación maloláctica espontánea.

Notas de Cata

Color: amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz.

Aroma: carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso, elegante, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas.

Boca: fresco, joven, frutal, agradable. Buena estructura, equilibrado y con buena acidez.

Se recomienda beberlo entre los 10 a 12 grados de temperatura.