BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM Malbec 'Nuevos Suelos' 2019

Composición del corte

Malbec 100%

Añejamiento

Tanque de acero inoxidable

Viñedos

Finca Alto Río Seco: viñedos propios ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta. Alta densidad: 5.500 plantas por ha.

Estructura del viñedo / Rendimiento

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: de 7 TN/has. Parcela 3 y 5. Edad del viñedo: 9 años

Composición del Suelo

30% Arena

70% Roca con sedimentación calcarea

Cosecha

Primer quincena de marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación

Encubado con 5% de racimo entero. Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas a 4 grados C, duración de la fermentación alcohólica a baja temperaturda durante 10 días. Fermentación maloláctica espontánea.

Alcohol

14,3 %

Acidez total

5,80 g/l

pH

3,56

Azúcar residual

2,20 g/l

Producción

7.500 botellas.

Notas de Cata

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

Aroma: floral, con frutas rojas y negros frescos como mora; aroma especiado y notas de hierbas

Boca: con una entrada de buen volumen, taninos finos por lo calcáreo del suelo, hay frutas pero notas herbal, fluida y fresco, es un vino con persistencia.

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

LABORUM