



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



**LABORUM**

## LABORUM Torrontés 2018

### 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: 65 años.

### Alcohol

13,00 %

### Acidez total

6,10 g/l

### pH

3,25

### Azúcar residual

1,80 g/l

### Producción

20.000 botellas

### Cosecha

Primer cosecha: 6 de febrero (cuartel 9 A) y el 8 de febrero (cuartel 7). Ambos cuarteles tienen diferentes selecciones masales, es decir distintos perfiles de Torrontés. Segunda cosecha: 22 de Febrero (cuartel 9 B). Tercer cosecha: 12 de Marzo (cuartel 4).

Manual, en cajas de 20 kg

### Fermentación

Selección de Racimos y Prensado de racimos enteros, uso de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica de 30 días a temperatura entre los 11°C y 13°C. Trabajo de Lias por 3 meses, Desborre y Blend Final en Septiembre. No se realiza fermentación malo láctica.

### 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 de muy buena acidez.

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