BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM Malbec Tardío 2016

Composición del corte
Malbec 100%

Añejamiento
En barricas nuevas de roble francés por 8 meses.

Viñedos
Finca Río Seco: viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

Estructura del viñedo / Rendimiento
Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: 6 TN/ has. Edad del viñedo: 13 años.

Cosecha
Segunda quincena de Abril. Manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación
Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C. Duración de la fermentación alcohólica de 25 días aproximadamente, a temperatura controlada entre los 20 y 23 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de primer uso.

Alcohol
14,60 %

Acidez total
5,90 g/l

pH
3,73

Azúcar residual
54 g/l

Producción
3.500 botellas.

LABORUM

Notas de Cata

Color: rojizo con tonalidades violáceas, brillante y muy expresivo.
Aroma: frutos rojos maduros como guindas y ciruelas; frutos negros como higos secos, acompañados de un especiado característico de los Malbec del Valle. Sutiles aromas de vainillas, chocolate y dulce de leche aportados por el largo paso en madera.
Boca: con una entrada dulce y armónica, acidez equilibrada para mantenerlo en el tiempo. Taninos firmes que lo hacen un vino con muy buena estructura. De largo final y persistencia.
Guarda en botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.