



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



LABORUM

LABORUM Cabernet Sauvignon 2016

Composición del corte

Cabernet Sauvignon 100%

Añejamiento

En barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso, por 12 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: 5 TN/has con raleo de racimos. Edad del viñedo: 16 años.

Cosecha

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

Fermentación

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C, duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente; a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 20 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea.

Alcohol

14,60 %

Acidez total

6,10 g/l

pH

3,70

Azúcar residual

2,2 g/l

Producción

9.600 botellas.

Notas de Cata

Color: rojo rubí con tonalidades violáceas, brillante y muy expresivo.

Aromas: frutos rojos y negros frescos como frambuesa o guinda. Acompañados de un especiado característico de pimiento rojo maduro, notas a grafito y sutiles aromas de vainillas aportado por la madera nueva.

Boca: con una entrada dulce y armónica, de largo final en boca que lo hace ser un vino elegante.

Guarda en botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 12 años.