



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



LABORUM Torrontés Oak Fermented 2017

Composición del corte

Torrontés 100%

Añejamiento

70% fermenta en barricas y tiene una crianza sobre lías durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

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.

Cosecha

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

Fermentación

Maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas de 25 días a temperatura entre los 13° C y 15° C en barricas nuevas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea.

Alcohol

13,50 %

Acidez total

6,40 g/l

pH

3,52

Azúcar residual

2,30 g/l

Producción

3.600 botellas.

Notas de Cata

Color: amarillo con bordes dorados, de buen brillo y vivaz.

Aroma: carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso y elegante, con un segundo plano floral que recuerda a rosas. Acompañado con notas a vainilla por el paso en madera.

Boca: buena estructura y peso en boca, fresco y equilibrado. De largas caudalías o persistencia.

Se recomienda beberlo a una temperatura entre 10 y 12 grados C.

LABORUM

