

# LABORUM DE PARCELA

FINCA RIO SECO

BLOCK 5 | TANNAT | 2020



PRODUCCIÓN  
4.400  
BOTELLAS

*Tinto rojo granate intenso, limpio y brillante; de carácter herbal y frutado, con aromas de ciruelas y frambuesas maduras, más notas de tomillo, menta y toques de humo y tierra. La entrada en boca es suave, con taninos muy firmes, estructura compacta y acidez media. Su expresión en el paladar recuerda a moras negras y notas frescas de menta y cedro. De final resinoso y larga persistencia.*

**VIÑEDOS:** Las vides de Finca Río Seco tienen alrededor de 17 años y se encuentran muy equilibradas. Su suelo es muy heterogéneo, siendo Block 5 una parcela con gran porcentaje de roca, lo que imprime al vino una textura diferente, logrando sus uvas una gran concentración polifenólica y aromática

**UBICACIÓN:** Cafayate, Salta, Argentina, 1700 metros sobre nivel del mar

**INGENIERO AGRÓNOMO:** Daniel Guillén.

**VARIEDAD:** Tannat 100%

**DATOS DE ELABORACIÓN:** Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto fermenta con levaduras seleccionadas un 50% huevos de cemento y el otro 50% en tanques de acero inoxidable, y luego el vino se cría en barricas de roble (50% usadas y 50% nuevas) durante 12 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 8 meses

**POTENCIAL DE GUARDA:** 12 años.

**ENÓLOGO:** Francisco Puga.

**MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO:** Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Acompaña adecuadamente platos a base de cochinillo, carnes maduradas y quesos duros de oveja.

**ALCOHOL:** 14,60° | **PH:** 3,57 | **ACIDEZ:** 6,22 g/l | **AZÚCAR:** 2,11 g/l



BODEGA  
EL PORVENIR  
DE CAFAYATE