



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM
TORRONTÉS OAK FERMENTED
SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE | TORRONTÉS 100%

AÑADA: 2021

FINCA EL RETIRO:

Viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta. Sistema de conducción en pérgola o parral. Viñedos antiguos de 75 años. Suelo: arenoso.

COSECHA

Tercer semana de Marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas una parte en barricas y otra en tanques. El 70% fermenta en barricas y tiene una crianza sobre lías durante 8 meses en barricas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea.

ALCOHOL

12,50 %

ACIDEZ TOTAL

6,61 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

PH

3,42

PRODUCCIÓN

2.400 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 caudalias o persistencia.

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

