



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE

**LABORUM**  
TORRONTÉS  
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**

Se cosecha en tres momentos diferentes buscando frescura y mejor perfil aromático. La primer cosecha fue en tercera semana de Febrero, la segunda cosecha en la primer semana de Marzo y la tercer cosecha última semana de Marzo. Manual, en cajas de 20 kg.

**ELABORACIÓN**

Uso de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica de 25 días a temperatura entre los 13°C y 15°C. No se realiza fermentación maloláctica espontánea. Trabajo de lías durante 60 días para fijar aromas y lograr equilibrio de boca.

**ALCOHOL**

12,60 %

**ACIDEZ TOTAL**

6,61 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL**

1,8 g/l

**PH**

3,3

**PRODUCCIÓN**

17.000 botellas

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz.

**AROMA:** carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso, elegante, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas.

**BOCA:** fresco, joven, frutal, agradable. Buena estructura, equilibrado y con buena acidez.

Se recomienda beberlo entre los 10 a 12 grados de temperatura.

@ElPorvenirWines

www.ElPorvenirdeCafayate.com

