



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM
CABERNET SAUVIGNON
SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE | CABERNET SAUVIGNON 100%

AÑADA: 2019

FINCA RÍO SECO:

Viñedos propios de 20 años ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta. Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: 5 TN/has con raleo de racimos. Edad del viñedo: 20 años.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, duración de la fermentación alcohólica de 14 días aproximadamente, a temperatura controlada entre los 24 y 26 grados C. Maceración post-fermentativa de 7 días. Fermentación maloláctica espontánea natural. Crianza en roble de entre 10 y 12 meses en barricas de roble francés y americano.

ALCOHOL

14,40 %

ACIDEZ TOTAL

6,18 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,96 g/l

PH

3,67

PRODUCCIÓN

8.400 botellas

NOTAS DE CATA

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

AROMA: 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

@ElPorvenirWines

www.ElPorvenirdeCafayate.com

