



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

**LABORUM**  
SYRAH  
SINGLE VINEYARD



**COMPOSICIÓN DEL CORTE** | SYRAH 100%

**AÑADA:** 2019

**FINCA RÍO SECO:**

Viñedos propios 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. Edad del viñedo: 20 años.

**COSECHA**

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

**ELABORACIÓN**

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C, duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 20 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea. En barricas de roble francés por 12 meses.

**ALCOHOL**

14,50 %

**ACIDEZ TOTAL**

6,89 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL**

2,03 g/l

**PH**

3,47

**PRODUCCIÓN**

7.120 botellas

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.  
**AROMA:** frutos rojos maduros, higos, especiado por naturaleza (pimienta negra y comino), con los aromas que le aporta la madera como el ahumado y el tabaco.  
**BOCA:** de entrada intensa y dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica, estructura media a alta. Jugoso y con notas cárnicas, tiene acidez equilibrada y largo final.

Guarda en botella: es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.

@ElPorvenirWines

www.ElPorvenirdeCafayate.com

