



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

CABERNET FRANC SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN Cabernet Franc 100%

AÑADA 2022

FINCA RÍO SECO

Viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical. Edad del viñedo: 5 años.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días a 4 grados C. Fermenta en tanque de acero inoxidable durante 10 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 24 y 26 grados C. Fermentación maloláctica espontánea.

CRIANZA

En huevo de hormigón durante 6 meses y luego en barricas de roble francés de 225 litros por 6 meses más.

ALCOHOL

14,50 %

ACIDEZ

5,90g/l

AZÚCAR RESIDUAL

3.5 g/l

PH

3,6

PRODUCCIÓN

3.600 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo cereza con destellos violáceos exhiben una agradable intensidad y brillo.

AROMAS: La frescura de frutos negros, como la mora se entrelazan con un distintivo toque especiado, reminiscente del pimiento rojo dulce. Se aprecian sutiles matices de cardamomo y delicados aromas de vainilla, aportados por la influencia del roble.

BOCA: Entrada equilibrada con un cuerpo medio. Sus taninos elegantes agregan un gran final a este vino.

Se recomienda beber a una temperatura entre 16° y 18°.

@elporvenirwines

www.elporvirdecafayate.com

