BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

MALBEC SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Malbec 100%

AÑADA 2021

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: 20 años.

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

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.

CRIANZA
En barricas de roble francés por 12 meses.

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,30 %	5,85 g/l	3.04 g/l
PH	**PRODUCCIÓN**	
3,71	40.000 botellas.	

EL PORVENIR DE CAFAYATE
20 AÑOS YEARS
REWRITING THE LEGEND OF CAFAYATE

NOTAS DE CATA

COLOR: Profundo rojo rubí con matices violáceos, resplandece brillante y vivaz
AROMAS: Fragancia seductora de frutos frescos, tanto rojos como negros, como la guinda y la mora. Las notas florales de rosas y violetas añaden una dimensión elegante, mientras que un toque de especias dulces, especialmente la pimienta negra, se entrelaza con suavidad. Un matiz sutil de ahumado enriquece el conjunto.
BOCA: Se despliega con elegancia y suavidad en el paladar, una entrada dulce y armónica. Los taninos, firmes y bien definidos, aportan una estructura sobresaliente al vino. El final se extiende con gracia, dejando una impresión duradera y persistente en cada sorbo.

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

@elporvenirwines

www.elporvenirdecafayate.com