



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM
MALBEC TARDÍO



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 (VPS). Rendimiento: 6 TN/has. Edad del viñedo: 20 años.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 2 días a 4 grados C. Duración de la fermentación alcohólica de 25 días aproximadamente, a temperatura controlada entre los 20 y 23 grados C. Maceración postfermentativa de 15 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de primer uso.

CRIANZA

En barricas nuevas de roble francés por 8 meses

ALCOHOL

14,40 %

ACIDEZ

5,20 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

91 g/l

PH

3,90

PRODUCCIÓN

2.000 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: rojizo con tonalidades violáceas, brillante y muy expresivo.

AROMA: frutos rojos maduros como guindas y ciruelas; frutos negros como higos secos, acompañados de un especiado característico de los Malbec del Valle. Sutiles aromas de vainillas, chocolate y dulce de leche aportados por el largo paso en madera.

BOCA: con una entrada dulce y armónica, acidez equilibrada para mantenerlo en el tiempo. Taninos firmes que lo hacen un vino con muy buena estructura. De largo final y persistencia.

Se recomienda a una temperatura entre 5° y 7°.

