



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM
SYRAH SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Syrah 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

15,40 %

ACIDEZ

6,40 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.61 g/l

PH

3,67

PRODUCCIÓN

3.600 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.

AROMAS: 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.

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

@elporvenirwines

www.elporvenirdecafayate.com

