



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

**LABORUM**  
TORRONTÉS DE OTOÑO



COMPOSICIÓN DEL CORTE Torrontés 100%

AÑADA 2022

**FINCA EL RETIRO**

Viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

**ESTRUCTURA DEL VIÑEDO**

Conducción en pérgola o parral. Edad del viñedo: 73 años.

**COSECHA**

Manual, en cajas de 20 kg. Última semana mayo.

**ELABORACIÓN**

25 días de fermentación alcohólica en barricas nuevas con uso de levaduras seleccionadas a temperaturas entre los 13 y 15 grados C. No se realiza fermentación maloláctica espontánea.

**CRIANZA**

En barricas nuevas de roble francés por 8 meses

**ALCOHOL**

11,40 %

**ACIDEZ**

6,20 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL**

92 g/l

**PH**

3,64

**PRODUCCIÓN**

5.000 botellas.

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Amarillo con tonalidades doradas, de buen brillo.

**AROMAS:** Carácter frutado con notas a durazno, pasa de uvas y membrillo, mezclado con miel; con un interesante segundo plano de tostado, vainilla y dulce de leche otorgado por el paso en roble francés.

**BOCA:** Agradable, coincide con su fragancia en nariz. Tiene buena estructura, es un vino equilibrado con muy buena acidez. De largo final.

Se recomienda beber a una temperatura entre 7° y 9°.

