



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM
TORRONTÉS SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Torrontés 100%

AÑADA 2023

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. Realizamos tres puntos de cosechas diferentes. La primera semana de febrero, luego la primera y también la última semana de marzo, a fin de obtener diferentes capas de complejidad.

ELABORACIÓN

Selección de Racimos y prensado de racimos enteros, uso de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica de 30 días a temperatura entre los 11°C y 13°C. Trabajo de Lías por 3 meses, Desborre y Blend Final en Septiembre. No se realiza fermentación maloláctica.

ALCOHOL
12,70 %

ACIDEZ
6,8 g/l

AZÚCAR RESIDUAL
1.8 g/l

PH
3,24

PRODUCCIÓN
20.000 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz;
AROMA: carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso, elegante, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas;
BOCA: fresco, joven, frutal, agradable. Buena estructura, equilibrado y de muy buena acidez.

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

