



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

GARNACHA SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN Garnacha 100%

AÑADA 2023

FINCA PIEDRAMONTE

Viñedos propios ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical.

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kg. Primera quincena de Marzo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días a 8 grados C. Fermenta con levaduras nativas en tanque de acero inoxidable durante 7 a 8 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 24 y 26 grados C. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.

CRIANZA

En barricas de roble francés de segundo a quinto uso y de 225 litros durante 8 meses.

ALCOHOL

14,1%

ACIDEZ

5,75g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.5 g/l

PH

3,67

PRODUCCIÓN

3.800 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: Presenta un atractivo tono rojizo cereza de intensidad media baja.

AROMA: La nariz revela una sorprendente fresca, su nota inicial es decididamente frutada. Se destacan los frutos rojos, como la mora y la guinda. Posteriormente, se perciben sutilmente especias dulces, añadiendo complejidad y equilibrio.

BOCA: Su entrada es dulce y armoniosa, envolviendo el paladar con una explosión frutal de notoria frescura. Destacan los matices de frutos silvestres, mientras una delicada nota mentolada, reminiscente del eucalipto, aporta una capa adicional de complejidad. El vino muestra un excelente grip y buena acidez, proporcionando una estructura equilibrada. Los taninos, de intensidad media, contribuyen a un cuerpo redondo y a una experiencia sensorial completa. Su persistencia de duración media invita a disfrutar cada momento.

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

www.elporvenirdecafayate.com
[@elporvenirwines](https://www.instagram.com/elporvenirwines)

