



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Cabernet Sauvignon 100%

AÑADA 2022

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 quincena de Marzo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días a 4 grados C, duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente; a temperatura controlada entre los 24 y 26 grados C. Maceración postfermentativa de 7 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea.

CRIANZA

En barricas de roble francés por 12 meses.

ALCOHOL

14,50 %

ACIDEZ

6,1 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

3.4 g/l

PH

3,65

PRODUCCIÓN

5.200 botellas.



NOTAS DE CATA

COLOR: rojo granate con destellos violáceos exhiben una agradable intensidad y brillo.
AROMAS: La frescura de frutos rojos, como la frambuesa y el cassis se entrelazan con un distintivo toque especiado, reminiscente del pimiento rojo dulce. Se aprecian sutiles matices de grafito y delicados aromas de vainilla, aportados por la influencia del roble.
BOCA: Entrada suavemente dulce y equilibrada con un cuerpo medio. Sus taninos elegantes agregan un gran final a este vino.

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

@elporvenirwines

www.elporvenirdecafayate.com