



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

TANNAT SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Tannat 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: 70 años.

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kg. última semana Marzo.

ELABORACIÓN

En Cuba de Roble Francés Maceración pre fermentativa en frío durante 4 días. Duración de la fermentación alcohólica de 10 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración post fermentativa de 6 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea.

CRIANZA

En barricas de roble francés por 12 meses.

ALCOHOL

15 %

ACIDEZ

5,43 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

3.7 g/l

PH

3,7

PRODUCCIÓN

5.500 botellas.

NOTAS DE CATA

COLOR: Un rojo granate intenso se despliega en la copa, revelando matices que oscilan entre tonos azulinos profundos y destellos violáceos en sus bordes.

AROMAS: Se fusionan notas de frutos negros maduros, evocando la riqueza de las moras y la avellana. Delicadas violetas aportan una dimensión floral, mientras que un toque especiado de eucalipto se entrelaza con elegancia. Los matices cacao, hoja de tabaco y cuero añaden una complejidad aromática única.

BOCA: Entrada intensa y suavemente dulce, gracias a taninos maduros que poseen firmeza e intensidad, fruto de un proceso de maduración polifenólica prolongado y meticuloso. La estructura, que se despliega de media a alta, está equilibrada por una acidez que realza cada sorbo. Su final en boca, perdura en el tiempo.

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

@elporvenirwines

www.elporvenirdecafayate.com

