



B O D E G A
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

LABORUM

TORRONTÉS SINGLE VINEYARD
OAK FERMENTED

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. Última semana de marzo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en prensa con nieve carbónica durante 4 horas. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas una parte en barrica y la otra en tanque.

70% fermenta en barricas y tiene una crianza sobre lías durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés. FML espontánea

ALCOHOL

13 %

ACIDEZ

5,81 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1.8 g/l

PH

3,24

PRODUCCIÓN

6.600 botellas.



NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo con bordes dorados, de buen brillo y vivaz.

AROMA: Carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso y elegante, con un segundo plano floral que recuerda a rosas. Acompañado con notas a vainilla por el paso en madera.

BOCA: Buena estructura y peso en boca, fresco y equilibrado. De largas caudalías o persistencia

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