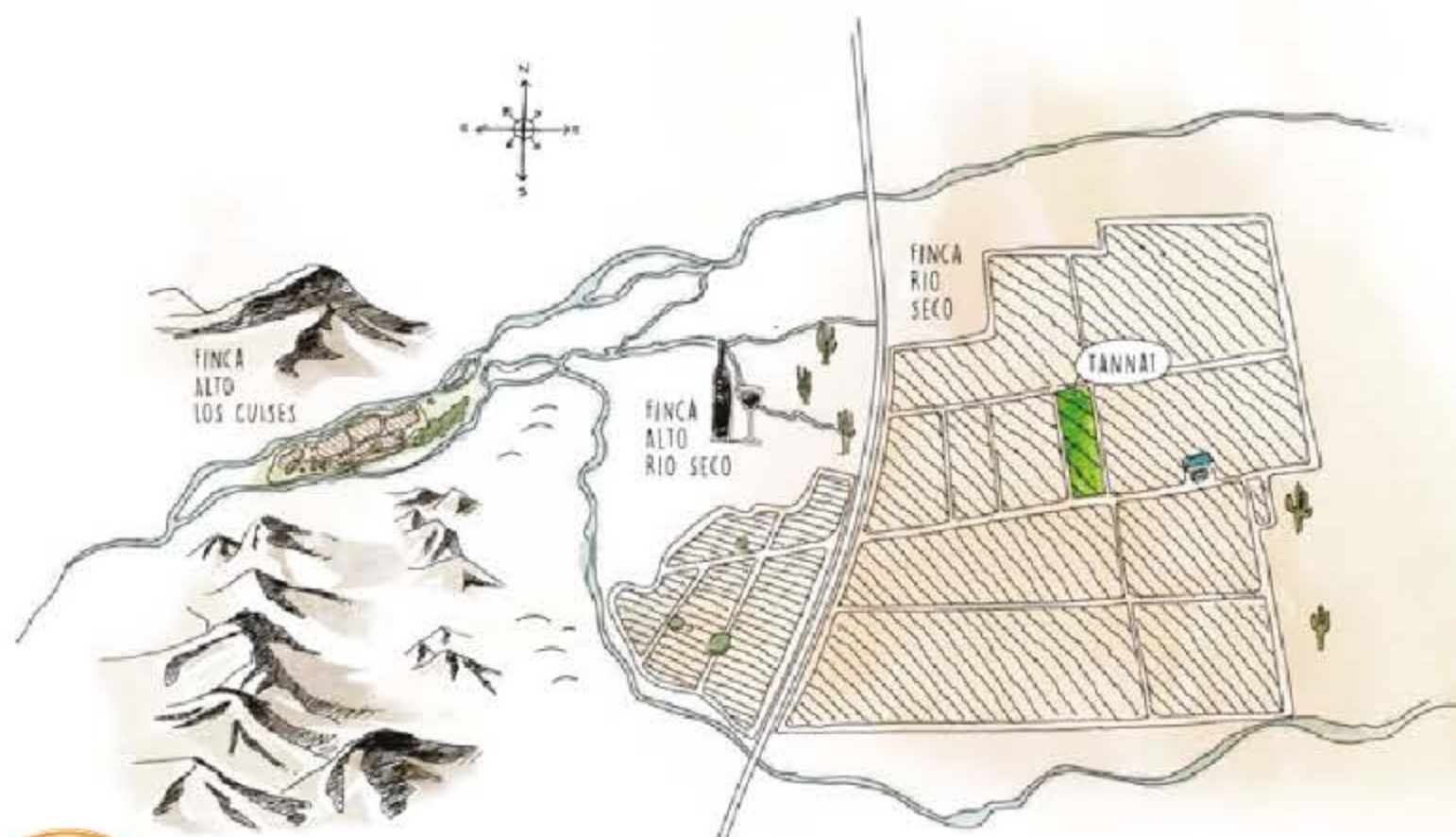


LABORUM DE PARCELA

FINCA RIO SECO

BLOCK 5 | TANNAT | 2021



PRODUCCIÓN
5000
BOTELLAS

Rojo granate intenso, limpio y brillante; carácter herbáceo y afrutado, con aromas de ciruelas y frambuesas maduras, además de notas de tomillo, menta y toques de humo y tierra. La entrada en boca es suave, con taninos muy firmes, estructura compacta y acidez media. Su expresión en boca recuerda a moras y notas frescas de menta y cedro. Tiene un final resinoso y larga persistencia.

VIÑEDOS: Los viñedos de Finca Río Seco tienen 23 años y destacan por su notable equilibrio. El block 5 de la finca, exhibe una notable presencia de rocas, entre ellas cuarzo, mica y feldespatos. Esta característica singular genera un efecto beneficioso, pues las rocas emanan un calor que induce una maduración temprana, incluso 15 o 20 días antes que las vides de tannat adyacentes que crecen en suelos predominantemente arenosos. Esto también aporta al vino una marcada acidez y frescura, otorgándole una dimensión única. Su textura conduce a una concentración excepcional de compuestos polifenólicos y aromáticos.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1700 metros sobre el nivel del mar.

VITICULTOR: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Tannat 100%.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto se fermenta con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable, y a continuación el vino se cría en barricas de roble (50% usadas y 50% nuevas) durante 12 meses donde realiza la fermentación maloláctica. Ligeramente filtrado y embotellado. Guardado en botella durante al menos 8 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE Y SERVICIO: Servir a una temperatura entre 16°C y 18°C (61°F y 64°F). Combina bien con cochinito, carnes maduradas y quesos duros de oveja.

ALCOHOL: 14,50° PH: 3,56 ACIDEZ: 5,95gr/l AZÚCAR: 2,65 g/l



RODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE