



B O D E G A  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE

## **LABORUM**

### TORRONTÉS SINGLE VINEYARD

COMPOSICIÓN DEL CORTE Torrontés 100%

AÑADA 2024

#### 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. Realizamos tres puntos de cosechas diferentes. La primera semana de febrero, luego la primera y también la última semana de marzo, a fin de obtener diferentes capas de complejidad.

#### ELABORACIÓN

Selección de Racimos y Prensado de racimos enteros, uso de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica de 30 días a temperatura entre los 11°C y 13°C. Trabajo de Lias por 3 meses, Desborre y Blend Final en Septiembre. No se realiza fermentación malo láctica.

ALCOHOL  
12,50 %

ACIDEZ  
6,52 g/l

AZÚCAR RESIDUAL  
1.8 g/l

PH  
3,31

PRODUCCIÓN  
20.000 botellas.

#### NOTAS DE CATA

COLOR: amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz;  
AROMA: carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso, elegante, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas;  
BOCA: fresco, joven, frutal, agradable. Buena estructura, equilibrado y de muy buena acidez.

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

