



  
 BODEGA  
**EL PORVENIR**  
 DE CAFAYATE



**LABORUM**



## LABORUM Tannat 2013

### Composición del corte

Tannat 100%

### Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

### Viñedos

Finca El Retiro: viñedos propios ubicados a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

### Estructura del viñedo / Rendimiento

Sistema de conducción en pérgola o parral.  
 Rendimiento: 7 TN/has con raleo de racimo.  
 Edad del viñedo: 55 años.

### Fecha de Cosecha

Primera quincena de abril.  
 Manual, en cajas de 20 kg.

### Fermentación

Maceración prefermentativa en frío durante 6 días a 4 grados C. Duración de la fermentación alcohólica de 15 días aproximadamente a temperatura controlada entre los 27 y 29 grados C. Maceración postfermentativa de 20 días aproximadamente. Fermentación maloláctica espontánea. Todo el proceso se realiza en Cuba de roble francés.

### Alcohol

14,60 %

### Acidez total

6,70 g/l

### pH

3,70

### Azúcar residual

2,30 g/l

### Producción

7.200 botellas.

### Notas de Cata

**Color:** rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos.

**Aroma:** frutos rojos maduros como la frambuesa. Notas florales como el eucalipto y frutos secos. Con aromas propios de la madera francesa y americana.

**Boca:** de entrada intensa y dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica. Estructura media a alta, con acidez equilibrada y de largo final.

**Guarda en botella:** es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 12 años.

WITH ROOTS IN THE FUTURE OF CAFAYATE  
 CON RAÍCES EN EL FUTURO DE CAFAYATE

[www.elporvenirdecafayate.com](http://www.elporvenirdecafayate.com)

*Safra 2013. Degustação Grand Cru em 23/07/2016.*