



BODEGA  
**EL PORVENIR**  
DE CAFAYATE



**LABORUM**



### LABORUM Malbec 2013

#### Composición del corte

Malbec 100%

#### Añejamiento

En barricas de roble francés y americano de primer uso, por 14 meses.

#### Viñedos

Finca Río Seco: viñedos propios ubicados a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

#### Estructura del viñedo / Rendimiento

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS). Rendimiento: de 5 TN/has. Edad del viñedo: 15 años

#### Cosecha

Primer quincena de marzo. 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.

#### Alcohol

14,50 %

#### Acidez total

6,40 g/l

#### pH

3,76

#### Azúcar residual

2,20 g/l

#### Producción

15.500 botellas.

#### Notas de Cata

**Color:** rojo rubí intenso con tonalidades negras y violáceas, brillante y vivaz.

**Aroma:** frutos rojos y negros frescos como guinda y mora, notas florales a rosas y violetas; aroma especiado, resalta la pimienta negra. Descriptores de la madera como chocolate.

**Boca:** con una entrada dulce y armónica, taninos firmes que lo hacen un vino con muy buena estructura. De largo final y persistencia.

**Guarda en botella:** Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.

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

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

Safra 2013. Almoço com a Confraria La Ribotta, no São Lourenço, em 25/09/2016.