



BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES
PRESENTA LA COSECHA 2010 DE SU LABORUM TORRONTÉS

Bodegas El Porvenir de los Andes presenta su **Laborum Torrontés** cosecha 2010, un vino 100% Torrontés, elaborado con uvas provenientes de viñedos viejos de más de 40 años, ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en Cafayate, Salta.

Laborum Torrontés 2010 recibió 92 puntos de Robert Parker en la Revista Wine Advocated.

Laborum Torrontés 2010 es un vino brillante de color oro pálido con tonalidad amarillo verdosa, típica del varietal. En nariz presenta notas cítricas y buen carácter frutado fresco, perfumado, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas. De sabor fresco, joven y frutal, coincide con su fragancia en nariz y posee muy buena estructura. Se trata de un vino equilibrado.

Laborum, en latín “del trabajo”, es la línea de variedades de la bodega elaborados en partidas limitadas. Los tintos tienen una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso. La línea se completa con **Laborum Malbec**, **Laborum Cabernet Sauvignon**, **Laborum Syrah**, **Laborum Malbec-Cabernet Sauvignon**, **Laborum Malbec Extra Roble**, **Laborum Tannat** y **Cosecha tardía Laborum Torrontés de Otoño**.

Bodegas El Porvenir de los Andes es una bodega especializada en la elaboración de partidas limitadas de vinos de muy alta calidad. Las uvas provienen de viñedos propios, todos ubicados en el Valle de Cafayate, a 1,750 metros sobre el nivel del mar, una de las regiones vitivinícolas más altas del mundo.

Laborum Tannat 2007 tiene un precio sugerido al público de \$55 en vinotecas. Los vinos de **Bodegas El Porvenir de los Andes** son comercializados por la **Consultora Umami**.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICION VARIETAL: 100% Tannat

VENDIMIA: 2010

ORIGEN: viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Salta.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO:

Estructura: Parral, sistema de conducción en H o doble cordón

Edad del Viñedo: 40 años

Rendimiento: 10 TN/ has

MADURACION: Segunda quincena de Febrero

COSECHA: manual

ELABORACIÓN: uso de levaduras seleccionadas y elaboración en temperatura entre 15°C a 16°C.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 2.35 g/l

Ac. Total: 5,85 g/l

Ac. Volátil: 0,41 g/l

SO₂ T: 113 mg/l

Ph: 3,4

PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE **BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES**, COMUNICARSE CON:
Ana Paixao: 4856-8638 / 15 6376-8500 / anapaixao@anapaixao.com.ar



B O D E G A S
EL PORVENIR
DE LOS ANDES

Julio Tello: 15 5038-1797 / julio@anapaixao.com.ar



ANAPAIXAODM