



BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES

PRESENTA LA COSECHA 2005 DE SU LABORUM MALBEC – CABERNET SAUVIGNON

Bodegas El Porvenir de los Andes presenta su **Laborum Malbec – Cabernet Sauvignon** cosecha 2005, un vino 60% Malbec y 40% Cabernet Sauvignon, elaborado con uvas provenientes de viñedos ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en Cafayate, Salta.

Laborum Malbec – Cabernet Sauvignon 2005 es un vino de color rojo rubí intenso, de gran vivacidad, con notas violáceas. En nariz presenta aromas a frutos rojos maduros; resalta como descriptor la ciruela, con las características especiadas que aporta el Cabernet Sauvignon de pimienta negra y fruta como el casis que se combinan de forma armoniosa con notas de madera de roble francés y americano, se percibe un leve tostado y ahumado de la misma. En boca es de entrada intensa, estructura media a alta, con acidez en equilibrio. Los taninos son dulces y redondos. Armónico. Es un vino que, por su estructura, permitirá una guarda de hasta 10 años.

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 Tannat**, **Laborum Malbec Extra Roble**, **Laborum Torrontés** 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 \$121 en vinotecas. Los vinos de **Bodegas El Porvenir de los Andes** son comercializados por la **Consultora Umami**.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICION VARIETAL: 60% Malbec y 40% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA: 2005

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO:

Estructura: Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS)

Edad del Viñedo: 10 años

Rendimiento: 7 TN/ has en el Malbec, y 6 TN/ has en el Cabernet Sauvignon

COSECHA: manual, en cajas de 20 Kg.

CRIANZA: entre 10 y 12 meses en barricas de roble francés y americano, de primer uso

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,60 ° GL

Ac. Total: 6,67 g/l

Extracto: 33,70 g/l

Azúcar: 2,50 g/l

Ac. Volátil: 0,72 g/l

SO₂ T : 92 mg/l

GUARDA: Es un vino que permite, por su estructura, una guarda de hasta 10 años.

PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE **BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES**, COMUNICARSE CON:

Ana Paixao: 4856-8638 / 15 6376-8500 / anapaixao@anapaixao.com.ar

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



ANAPAIXAODM