

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 13,5% Acidez: 6,4 g/l em ácido tartárico Açúcar residual: 2,3 g/l pH: 3,52

El Porvenir

Laborum Torrontés Oak Fermented

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Torrontés 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Vale de Cafayate - Salta

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10 - 12 °C °C

Laborum é a expressão genuína de Cafayate. É o reflexo do trabalho, do minucioso cuidado com a vinha e perfeito controle dos processos enológicos, que resultam em variedades únicas e de grande personalidade. O principal objetivo desta linha é oferecer uma experiência particular dos vinhos que expressam todo o caráter de sua origem.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Amarelo palha, com reflexos dourados.

OLFATO: De caráter frutado, intenso e elegante. Nitidamente floral e envolvido por notas de especiarias doces provenientes dos 6 meses de maturação.

PALADAR: Boa estrutura e ataque marcante, com acidez equilibrada e final de boca longo e complexo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas e Crustáceos**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO**

- Colheita manual;
- Seleção final dos cachos;
- Maceração pré-fermentativa por 4 horas, utilizando neve carbônica diretamente na prensa;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Separação do mosto flor;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica de 25 dias, com temperatura controlada de 13 a 15°C;
- Fermentação malolática;
- Estabilizações, filtrações, envase e rotulagem.