



BODEGAS EL PORVENIR DE LOS ANDES PRESENTA LA COSECHA 2008
DE SU COSECHA TARDÍA LABORUM TORRONTES DE OTOÑO

Bodegas El Porvenir de los Andes presenta su **Laborum Torrontes de Otoño 2008**, un vino 100% Torrontés de cosecha tardía, elaborado con uvas provenientes de viñedos viejos de 40 años, ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en Cafayate, Salta.

Laborum Torrontes de Otoño 2008 es un vino de color elegante con tonalidades amarillas y doradas y buen brillo. En nariz presenta un buen carácter frutado, mezclado con miel, perfumado, con un interesante segundo plano de ahumado y tostado otorgado por el paso en roble francés. En boca es agradable, coincide con su fragancia en nariz, buena estructura, equilibrado. La acidez y la azúcar están bien balanceadas por el tiempo de guarda en barricas.

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 Torrontés** y **Laborum Tannat**.

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 Torrontes de Otoño 2008 tiene un precio sugerido al público de \$82 en vinotecas. Los vinos de **Bodegas El Porvenir de los Andes** son comercializados por la **Consultora Umami**.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICION VARIETAL: 100% Torrontés

VENDIMIA: 2008

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO:

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

Edad del Viñedo: 40 años

Rendimiento: 10 TN/ has

MADURACION: Última semana de Mayo

COSECHA: manual, en cajas de 20 Kg con protección antioxidativa desde el viñedo

CRIANZA: 4 meses en barricas de roble francés

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5 ° GLF

Azúcar: 62 g/l

Ac. Total: 7,18 g/l

Ac. Volátil: 0,61 g/l

SO₂ T: 130 mg/l

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



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

Ana Paixao: 4856-8638 / 15 6376-8500 / anapaixao@anapaixao.com.ar
Julio Tello: 15 5038-1797 / julio@anapaixao.com.ar



ANAPAIXAODM