



**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

SO<sub>2</sub> T: 113 mg/l

Ph: 3,4



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

Julio Tello: 15 5038-1797 / [julio@anapaixao.com.ar](mailto:julio@anapaixao.com.ar)



ANAPAIXAODM