




# LABORUM MALBEC-CABERNET



- ❖ **Composición varietal**  
60% Malbec- 40% Cabernet Sauvignon
  - ❖ **Origen uvas**  
Viñedos propios ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.
  - ❖ **Estructura del viñedo**  
Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS).
  - ❖ **Edad del viñedo**  
10 años.
  - ❖ **Rendimiento por hectárea**  
7 TN/ has en el Malbec, y 6 TN/ has en el Cabernet.
  - ❖ **Cosecha**  
Manual, en cajas de 20 kg.
  - ❖ **Crianza**  
Barricas de roble francés y americano, de primer uso.
  - ❖ **Tiempo en roble**  
Entre 10 y 12 meses el Malbec, entre 12 y 16 meses el Cabernet Sauvignon.
- 

## NOTAS DE CATA

**Color:** rojo rubí intenso con notas violáceas.

**Nariz:** frutos rojos, maduros, resalta como descriptor la ciruela, con las características especiadas que aporta el Cabernet de pimienta negra, y fruta como el casis. Se percibe un leve tostado y ahumado del roble americano y francés.

**Boca:** de entrada intensa, estructura media a alta, con acidez y taninos equilibrados. Armónico. De buenas caudalías.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18 grados.

**Guarda:** recomendamos hasta 10 años de guarda en botella.