

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Porvenir Amauta Malbec 2024
Vinícola	El Porvenir
Safra	2024
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada praticamente no centro de Cafayate, a bodega El Porvenir foi fundada no final do século XX pela família Romero-Marcuzzi e hoje é conduzida por Lúcia Romero Marcuzzi. Sob sua liderança, a vinícola vem consolidando uma identidade própria e se firmando como uma das mais prestigiadas da região, além de referência da moderna vitivinicultura saltenha.

Esse trabalho se reflete tanto no cuidado com os vinhedos quanto na condução enológica, liderada por Francisco Puga. A equipe é responsável pelos cerca de 80 hectares de vinhedos próprios, distribuídos em quatro fincas distintas. O destaque de hoje nasce da Finca Alto Río Seco, situada ao pé da Sierra de Quilmes, a 1.750 metros de altitude. Os vinhedos, orientados a 30° para o noroeste, evitam o sol mais intenso da tarde, favorecendo a preservação da fruta fresca, enquanto as brisas constantes contribuem para a excelente sanidade das vinhas.

O solo da finca é majoritariamente rochoso, composto por cerca de 70% de granito e xisto com significativa presença de material calcário, além de 30% de areia, combinação que assegura ótima drenagem e condiciona o perfil do vinho.

Para a elaboração deste varietal, as uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas e vinificadas em tanques de aço inox com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. O trabalho primoroso resulta em um varietal de expressão clara, fiel à origem e com tipicidade bem definida na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
rubi profundo, com reflexos violáceos

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas negras maduras (ameixa, mirtilo, amora), floral de violetas, especiarias adocicadas como canela, noz-moscada e baunilha, anís-estrelado, além de pimenta-preta e nuances de cacau

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
voluptuoso e exuberante, os taninos são polidos e muito sedosos, a acidez suculenta e a expressão de sabores bastante intensa; mirtilo, amora e ameixa maduras são o destaque, com traços especiados; a persistência é longa e deleitosa



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda