

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Porvenir Amauta Torrontes 2025
Vinícola	El Porvenir
Safra	2025
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	branco
Castas	Torrontés
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada praticamente no centro de Cafayate a bodega El Porvenir foi fundada no final do século XX pela família Romero-Marcuzzi e é atualmente gerida por Lúcia Romero Marcuzzi, cujo trabalho vem transformado a El Porvenir em uma das vinícolas mais prestigiadas da região e um expoente da moderna vitivinicultura saltenha.

A equipe enológica chefiada pelo competente Francisco Puga gerencia os 80 hectares de vinhedos próprios situados em quatro fincas distintas, todas elas a mais de 1.650 metros do nível do mar, nos arredores da cidade de Cafayate.

A linha Amauta representa o sábio, aquele que aprende a viver. Para as culturas indígenas, o Amauta era o grande mestre. Respeitado por seu conhecimento da humanidade e do universo, era ele quem ensinava a viver. Os vinhos desta linha refletem que, com humildade e sabedoria, é possível compreender o que a natureza nos oferece.

Elaborado através de uma enologia de precisão, em tanques de aço inox com temperatura controlada e com a utilização de leveduras selecionadas, este varietal de Torrontés encanta na taça, se apresentando jovem e vibrante, com leve cremosidade, impecável frescor e uma deliciosa presença de boca. O olfato é primoroso, repleto de frutas cítricas e tropicais escoltadas por inebriantes notas florais.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO olfato primoroso, repleto de frutas cítricas e tropicais escoltadas por inebriantes notas florais



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO jovem e vibrante, com leve cremosidade, impecável frescor e uma deliciosa presença de boca



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 curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico