

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Porvenir Laborum de Parcela Alto los Cuises Malbec 2018
Vinícola	El Porvenir
Safra	2018
País	Argentina
Região	Cafayate - Valles Calchaquíes (Salta)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano, de primeiro e segundo usos, por 12 meses, mais 8 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	96 pontos Guia Descorchados 96 pontos Tim Atkin 93 pontos James Suckling 4.1 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A *bodega* **El Porvenir** carrega no nome o orgulho de sua origem: **de Cafayate**. Propriedade da família Romero-Marcuzzi, é um expoente da moderna vitivinicultura de **Salta**, região norte da **Argentina**. Com 15 vindimas de experiência, produz vinhos excepcionais em quantidades praticamente artesanais. E o cuidado e a atenção são nítidos a cada garrafa desenvolvida e degustada por nossa curadoria.

Elaborado a partir de parcelas selecionadas da *finca* **Alto Los Cuises** – a mais alta da empresa, a **1.850 metros de altitude**, e surpreendentemente verde, cercada de riachos e árvores, com vinhas plantadas em 2009 - o **Laborum de Parcela** é um **Malbec** de exceção. E expressão.

Desprendem-se da taça aromas exuberantes de **frutas vermelhas fresquíssimas**, tendo cereja e framboesa na dianteira, logo seguidas por uma nuance de morango. O desfile prossegue com notas herbáceas, que remetem a azeitona-preta, pimenta-vermelha e temperos frescos como alecrim e tomilho, abraçados por uma **gostosa mineralidade**. Chocolate ao leite e fava de baunilha fecham o *bouquet*.

A **acidez luminosa** escolta vasta carga frutada no palato, entregando vivacidade em um tinto pautado pela elegância. Intenso e equilibrado, tem a madeira muitíssimo bem integrada ao suco, contribuindo com o montante exato de **notas tostadas e abaunilhadas**, e abrindo espaço para que um herbáceo pontual se mostre em boca. Moderado no álcool e de corpo macio, é contemplativo, fadado a ser o

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso, brilhante e lacrimoso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas fresquíssimas, tendo cereja e framboesa na dianteira, logo seguidas por uma nuance de morango maduro; notas herbáceas, que remetem a azeitona-preta, pimenta-vermelha e temperos frescos como alecrim e tomilho; chocolate ao leite e fava de baunilha; gostosa mineralidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

acidez luminosa junto à carga frutada; intenso e equilibrado; madeira muitíssimo bem integrada ao suco, contribuindo com o montante exato de notas tostadas e abaunilhadas, e abrindo espaço para que um herbáceo pontual se mostre em boca; moderado no álcool e de corpo macio

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

centro das atenção em um evento especial.