

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Porvenir Laborum De Parcela Alto Río Seco Malbec 2018
Vinícola	El Porvenir
Safra	2018
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	15%
Maturação	em barricas de carvalho de 225 e 500 litros, sendo 40% novas, onde realiza a malolática espontânea e amadurece por 14 meses
Temperatura de Serviço	16-18°C
Guarda	até 2033
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Guia Descorchados 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

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 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 empresa cultiva **80 hectares de vinhedos** divididos em **quatro fincas**. Nossa estrela de hoje tem suas uvas **Malbec** oriundas da **Finca Alto Río Seco**, situada ao pé da **Sierra de Quilmes**, a **1.750 metros de altitude**, com vinhedos orientados a 30° para o noroeste, o que evita o sol da tarde e preserva as notas de fruta fresca, enquanto as brisas garantem uma impecável sanidade das vinhas. O solo é majoritariamente rochoso, composto por 70% de granito e xisto com grande sedimentação calcária e 30% por areia, proporcionando uma ótima drenagem.

A **Laborum de Parcela** é uma linha de **alta gama** que vinifica uvas provenientes de **pequenas parcelas selecionadas** com o objetivo de evidenciar um *microterroir*, neste caso o da **Finca Alto Río Seco**. Já no vinhedo, ocorre uma dedicada seleção, onde apenas os **melhores cachos** são manualmente escolhidos. Ao chegar à vinícola, uma nova triagem dos cachos é realizada e, os selecionados vão para uma **criteriosa seleção de grãos**. Uma maceração pré-fermentativa a frio é realizada por 4 dias. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e **leveduras**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como o morango, a amora e a cereja, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e canela), bala toffee, licor fragolino, couro e tabaco, finalizando com gostosos toques florais, minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, amplo e potente, com ótima carga de fruta e taninos firmes, finos e maduros que secam a boca e são imediatamente completados por uma acidez perfeita e viva, que promove uma enorme salivação. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos e o final de boca é muito agradável e muito persistente

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

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



CULINÁRIA

nativas. Em seguida o vinho é inserido em **barricas de carvalho de 225 e 500 litros, sendo 40% novas**, onde realiza a malolática espontânea e **amadurece por 14 meses** para, enfim, ser engarrafado com uma leve filtração.