

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Porvenir Laborum Malbec 2021
Vinícola	El Porvenir
Safra	2021
País	Argentina
Região	Salta
SubRegião	Cafayate
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	92 pts Vinous 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Estamos no norte da Argentina, em Salta, mais especificamente no Valle Calchaquí, uma das regiões vitivinícolas mais extremas e fascinantes do país. Aqui, o deserto dita as regras: chuvas escassas, dias muito quentes, noites frias e vinhedos plantados em altitude elevada. Dentro desse vale está Cafayate, o principal polo produtor da região e onde se concentra a maior parte das vinícolas. O cenário é árido e impactante, marcado pelos cardões, cactos gigantes que se tornaram símbolo local. Não é paisagem de cartão-postal apenas: é um ambiente de forte estresse para a videira, responsável por uvas mais concentradas, aromáticas e cheias de personalidade. 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 possui vinhedos divididos em quatro fincas. Nossa estrela de hoje é um Single Vineyard que tem suas uvas Malbec oriundas da Finca Alto Río Seco, situada ao pé da Sierra de Quilmes, a 1.700 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. Com foco total na expressão de um microterroir, é um exemplar elaborado comextrême rigor. O cuidado começa ainda no vinhedo, com uma seleção manual rigorosa dos melhores cachos. Na vinícola, após uma maceração pré-fermentativa a frio por 6 dias, a fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. O vinho segue então

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

Análise gustativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como morango, amora e cereja, acompanhadas por notas de especiarias doces (baunilha e canela), bala toffee, licor de fragolino e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é amplo e intenso, com excelente concentração de fruta; os taninos são firmes, finos e maduros, sendo equilibrados por uma acidez viva e precisa, que traz frescor e provoca intensa salivação; o perfil gustativo confirma os aromas percebidos no olfato, e o final é longo, elegante e muito persistente

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

para barricas de carvalho francês, onde realiza a fermentação malolática espontânea e amadurece por 12 meses, antes do engarrafamento.