

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho El Porvenir Laborum Torrontés Oak Fermented 2018

Vinícola El Porvenir

**Safra** 2018

País Argentina

Região Cafayate - Valles Calchaquíes (Salta)

Tipo branco

Castas 100% Torrontés

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses

Temperatura de

Serviço

8°C a 10°C

Guarda até 2024

Decanter -

Premiações 94 pontos Guia Descorchados | 4.1 estrelas Vivino

## VEDANTE TAÇA Natural Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A produção da vinícola **El Porvenir** é praticamente artesanal, e evoluiu muito mais em qualidade do que em quantidade nestes **20 anos de existência** da empresa. Localizada no centro da terra *salteña* e contando com **80 hectares de vinhedos familiares** em **quatro fincas distintas**, todas elas a **mais de 1.750 metros do nível do mar**, conta em seu portfólio com **vinhos únicos e estonteantes**.

O Laborum Torrontés Oak Fermented 2018 é um deles.

Com **apenas 3.600 garrafas produzidas**, nasceu da **colheita manual** e cuidadosa dos cachos, armazenados em caixas de no máximo 20 quilos e transportados rapidamente à cantina. Após maceração pré-fermentativa de 4 horas, prosseguiu à fermentação alcoólica somente com leveduras selecionadas por 25 dias, em barricas. A fermentação malolática se deu espontaneamente, e a maturação de 70% do vinho, então, aconteceu sobre as lias em **barricas novas de carvalho francês durante 6 meses**.

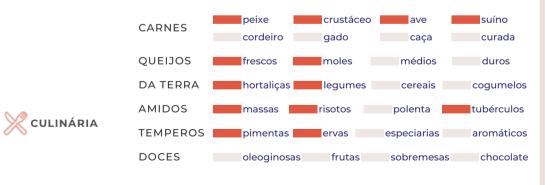
Em nariz tem a fruta bastante fragrante, com destaque para pera, maçã-verde, pêssego-verde, carambola, e um toque de uva branca de mesa. Seguem chá-verde, camomila e floral de rosas brancas, com uma distinta nota abaunilhada fechando o *bouquet*.

A acidez crepitante é o estandarte do vinho no palato, com a fruta madura acompanhada pelas notas de chá e do floral que se mostra fresco e muito gostoso. Apresenta corpo generoso, amparado por um toque especiado e abaunilhado, finalizando salivante e com grande frescor.

## ANÁLISE SENSORIAL



a acidez crepitante é o estandarte do vinho no palato com a fruta muito fresca acompanhada pelas notas de chá e do floral que se mostra fresco e muito gostoso; bastante estrutura e corpo, amparados por um toque especiado e abaunilhado, finalizando salivante e com grande frescor



curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à DESCRIÇÃO 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