

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	El Porvenir Laborum Torrontés Oak Fermented 2018
Vinícola	El Porvenir
Safra	2018
País	Argentina
Região	Cafayate - Valles Calchaquies (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

 Análise visual	DESCRIÇÃO amarelo com reflexos esverdeados
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa  alta
	EVOLUÇÃO primário  terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO fruta bastante fragrante, com destaque para pera, maçã-verde, pêssego-verde, carambola, e um toque de uva branca de mesa; chá-verde, camomila e rosas brancas; nota abaunilhada
	INTENSIDADE baixa  alta
	DOÇURA seco  doce
	ACIDEZ baixa  alta
	TANINO baixa  alta
	CORPO leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA curta  longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO 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
	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

