

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laborum de Parcela Alto los Cuises Malbec 2017
Vinícola	El Porvenir
Safra	2017
País	Argentina
Região	Cafayate - Valles Calchaquíes (Salta)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.4%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano - 20% novas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	45-60 minutos
Premiações	96 Tim Atkin 94 Descorchados 2020 95 Marcelo Copello

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“*Laborum é a expressão genuína de Cafayate.*” A linha **Laborum** é dedicada a expressar uma tipicidade fiel de seu terroir. O trabalho que já era primoroso ficou ainda mais incrível na linha **Laborum de Parcela**, cujo objetivo é evidenciar um microterroir, isto é, pequenas parcelas, **com plantas selecionadas de um vinhedo específico.**

Este **Malbec** que trazemos hoje é proveniente da **Finca Alto los Cuises**. Trata-se do **vinhedo de maior altitude da empresa – 1.850 metros acima do nível do mar.** O solo é de origem aluvial, com textura franco-arenosa; o clima é semiárido, com uma pluviosidade que dificilmente ultrapassa os 200mm/ano; assim como a região em geral, o destaque vai para a **enorme amplitude térmica diária**, que chega a quase **20°C** no período de maturação das uvas.

Toda a colheita é manual e, chegando à vinícola, primeiramente é feita uma triagem de cachos que em seguida vão para uma criteriosa **seleção de grãos.** A fermentação alcoólica é realizada com **leveduras autóctones em ovos de cimento.** Em seguida o vinho é colocado em barricas de carvalho francês e americano, sendo **20% novas**, onde é realizada a FML espontânea e posterior **amadurecimento de 12 meses.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura, denso, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas são revelados em camadas: frutas negras maduras (amora, cereja e ameixa) estão em primeiro plano; em seguida aparecem notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, cedro, *herbes de provence*, couro e café; finalmente podemos sentir delicados toques florais de violetas e minerais de giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, untuoso e com uma perfeita integração entre seus taninos musculosos e de grão fino e uma acidez salivante, fresca e gastronômica

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 bife de chorizo, ancho, ou tomahawk assados preferencialmente na brasa, javali ao forno, risotos e massas de boa estrutura, charcutaria de qualidade e queijos duros em geral