



El Porvenir

Amauta Corte IV Inovación

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Franc 50,0% e Malbec 50,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Vale de Cafayate - Salta

PAÍS: Argentina

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C °C

O Amauta, para os primeiros povos de Cafayate foi o grande mestre, o homem sábio. Respeitado por seu conhecimento referente ao homem, a natureza, o universo, era ele quem ensinava a viver. Esses ensinamentos foram baseados na dualidade divina, dois princípios que se complementam harmoniosamente como o Sol e a Lua, dia e noite, morte e vida.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração rubi intenso, vivaz e expressivo.

OLFATO: As notas de especiarias impressionam no ataque. Logo, aromas de frutas negras maduras, como amoras e cassis, refletem a qualidade e plena maturação das uvas. Ao longo da degustação, a passagem pelo carvalho é evidenciada pela presença da baunilha.

PALADAR: Sua perfeita maturação fenólica aporta uma entrada suave, com excelente acidez e um final harmônico e persistente.

HARMONIZAÇÃO: Alcatra com molho de nozes, Boeuf Bourguignon e Massa ao molho pesto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa por 4 dias (5°C);
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 14 dias;
- Maceração pós-fermentativa por 15 dias;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 6 a 8 meses em barris de carvalho (50% francês e 50% americano);
- Assemblage;
- Estabilizações, envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,85 g/l em ácido tartárico pH: 3,76 Açúcar Residual: 2,35 g/l