

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14% Acidez Total: 6 g/l em ácido tartárico pH: 3,77 Açúcar Residual: 2 g/l

El Porvenir

Amauta Absoluto Malbec



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Malbec 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Vale de Cafayate - Salta

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14%

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. As variedades que compõem a linha Amauta Absoluto, surgem da singularidade do terroir de Cafayate, buscando refletir as características legítimas da região e dizer com autenticidade de onde vêm. Cód. EAN: 7798097231065 | Cód. DUN: 798097231072

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vermelho rubi intenso.

OLFATO: Frutas vermelhas frescas como framboesa, morango, cereja e seu característico toque de especiarias.

PALADAR: Com média estrutura, apresenta taninos finos e elegantes, com acidez equilibrada.

HARMONIZAÇÃO: Codorna ao molho de vinho tinto, Filé ao molho madeira e Massa ao molho de tomate seco

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa de 4 dias (5°C);- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica de 14 dias, com temperatura controlada de 26 a 28°C;- Maceração pós-fermentativa de 15;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- Estabilizações, envase e rotulagem.