



El Porvenir

Pequeñas Fermentaciones Bonarda


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Bonarda

SAFRA: 2019

TERROIR: Vale de Cafayate - Salta

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14-16 °C

A Bodega El Porvenir, embora possua uma pequena produção, está sempre atenta as tendências e é movida pelos desafios. A linha "Pequeñas Fermentaciones" busca mostrar aos apreciadores de vinhos todas as faces da pitoresca região de Cafayate, aliadas à expertise enológica. Das dezenas de variedades de uvas que se desenvolvem em solo argentino, uma das mais importantes é a Bonarda, tradicionalmente conhecida por resultar em vinhos concentrados, estruturados e muito gastronômicos. Entretanto, por que não ser diferente e reinventar um clássico? Sendo assim, a Bodega El Porvenir utilizou uma das técnicas enológicas mais tradicionais, porém pouco conhecida, a Maceração Carbônica, originando um Bonarda com aromas muito mais intensos, elegantes e frescos, além de uma textura macia e delicada, graças a cautelosa extração de seus taninos. Produção limitada de 3.400 garrafas Cód. EAN: 7798097233335 | Cód. DUN: 7798097233342

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,21 g/l em ácido tartárico pH: 3,6 Açúcar Residual: 2,06 g/l

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi profundo, com reflexos violáceos.

OLFATO: Aromas delicados, porém intensos que lembram frutas vermelhas e negras, como cerejas e amoras, além de notas levemente terrosas de grafite e especiarias doces, como canela e cardomomo.

PALADAR: Na boca é fluido e fresco, com boa acidez, paladar refrescante em meio a taninos texturizados, palato de volume médio com retrogosto intenso lembrando os aromas de frutos pretos e grafite. Um vinho fresco, ágil, saboroso.

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho de ervas finas e Massas com molhos pouco condimentados

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual e seletiva;- Seleção dos cachos;- Maceração carbônica com cachos inteiros em tanques de aço inoxidável;- Extração do mosto;- Inoculação de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura controlada;- Estabilizações e filtrações;- Envase e rotulagem.