

## FICHA TÉCNICA



El Porvenir

# Amauta Absoluto Tannat



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tannat 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Vale de Cafayate - Salta

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,4%

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: 7798097231089 | Cód. DUN: 7798097231096

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

**OLFATO:** Frutas vermelhas maduras, especiarias, com notas que remetem a eucalipto, figos e delicada presença mentolada.

**PALADAR:** Com taninos maduros, firmes e intensos. Volumoso e com acidez balanceada, proporciona um final longo e marcante.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, Cordeiro e Queijos maduros

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa por 6 dias (4°C);- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês por 15 dias, com temperatura controlada de 26 a 28°C;- Maceração pós-fermentativa por 10 dias em barricas de carvalho francês;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática em barricas de carvalho francês;- Estabilizações, envase e rotulagem.

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,4% Acidez Total: 5,95 g/l em ácido tartárico pH: 3,78 Açúcar Residual: 2,50 g/l