DRINKS.

El Porvenir Amauta Absoluto Malbec 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40926621
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Cafayate, Salta
Embouteilleur	El Porvenir Wines, Córdoba 32 (CP4427), Cafayate, Salta, Argentina.
Marque	El Porvenir
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Bouche: sucrée et harmonieuse avec des arômes de fraise, de framboise et de cerise sur le bout de la langue et une acidité équilibrée. Finale: corsée et longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	L’El Porvenir Amauto Absoluto Malbec 2021 rouge rubis provient d'une cave familiale argentine et a vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne, ce qui lui donne des arômes frais de baies rouges avec des nuances épicées sous-jacentes
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	entrées, charcuterie, fromages, veau et bœuf, pizzas & pâtes, raclette & fondue, viandes rouges

Description

La cave El Porvenir a été fondée en 2000 dans la vallée de Calchaqui, dans la ville de Cafayate, par la famille Romero-Maruzzi. Cependant, la première cave de la famille existe déjà à la fin des années 1970 dans la ville de Tolombón, à quelques kilomètres de là. L'exploitation familiale, avec sa viticulture, constitue une partie importante de la communauté de Cafayate, faisant du vin El Porvenir de Cafayate un point de référence important dans la région. La famille Romero-Marcuzzi s'efforce de préserver son patrimoine viticole ancestral, tout en intégrant des pratiques viticoles modernes et durables, ainsi que la viticulture elle-même. Au total, la famille possède quatre vignobles dans la vallée de Calchaqui, chacun avec des sols sablonneux situés entre 1 645 et 1 890 pieds au-dessus du niveau de la mer. Les cépages cultivés Tannat, Torontos, Merlot, Syrah, Malbec, ainsi que Cabernet Sauvignon, sont récoltés à la main et mûrissent finalement dans une cave argileuse à Cafayate. La cave familiale, riche en traditions, est actuellement dirigée par Lucia Romero-Marcuzzi, petite-fille du vigneron Roberto Romero-Marcuzzi.

Pour l’El Porvenir Amauto Absoluto Malbec 2019, les raisins du cépage Malbec s'épanouissent sur des sols pierreux et sablonneux jusqu'à une maturité parfaite dès la deuxième semaine de mars à 1700 mètres d'altitude. Les raisins cueillis à la main sont d'abord macérés à froid pendant 4 jours à 5 º degrés. La fermentation alcoolique se déroule pendant 14 jours sous des températures contrôlées entre 26 et 28 º degrés, ce qui permet une macération de 30 jours. Par la suite, l’El Porenir Amauto Absoluto Malbec 2021 a mûri en fûts de chêne, ce qui l’a doté d’une robe rouge rubis intense avec des arômes de baies rouges, de cerises et d’épices.