ACQUISTATO IL .....

"Laborum" Single Vineyard Malbec 2020 2020



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Salta
Uve	100% Malbec
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Invecchiato per 12 mesi in barrique francesi (70%) e in barrique americane (30%). Produzione limitata.
Sensazioni	Malbec di singolo vigneto da Cafayate, caratterizzato da grande concentrazione e precisione. Al naso note di frutti neri maturi, viole, spezie e tocchi di cacao. In bocca è ricco, con tannini morbidi ma presenti e una struttura importante. Il clima di alta quota dona freschezza e verticalità. Finale lungo ed elegante. Un Malbec premium, perfetto per ristorazione e clienti evoluti.

Concentrato e preciso

Immaginate un vigneto a 1750 metri di altezza, dove l'aria è così sottile e tersa che il sole sembra quasi di poterlo toccare con un dito. In questo scenario quasi lunare, tra le montagne che circondano Cafayate, nasce un vino che sfida le leggi della gravità e della viticoltura tradizionale. E' il Laborum Single Vineyard Malbec, etichetta di punta di Bodega El Porvenir. Ci troviamo nelle Valles Calchaquíes, un luogo dove la terra è arida e il clima è segnato da un'escursione termica che lascia a bocca aperta. Di giorno il calore è intenso, ma non appena il sole tramonta dietro le vette, le temperature crollano drasticamente. Questa danza termica è il segreto della longevità e della freschezza dei vini locali, poiché permette all'uva di maturare lentamente senza perdere acidità. Il Malbec ha trovato in questa parte dell'Argentina una seconda casa capace di regalargli una personalità ben distinta da quella più morbida di Mendoza. Se Mendoza è calore e rotondità, Salta è verticalità e potenza pura. Ottenuto da un singolo vigneto selezionato per la qualità straordinaria dei suoi frutti, la produzione è volutamente limitata perché l'obiettivo non è la quantità, ma la ricerca della perfezione in ogni grappolo. Dopo una selezione manuale, il mosto fermenta a temperatura controllata prima di iniziare un lungo riposo di 12 mesi in barrique. Per dare complessità al sorso, la cantina utilizza un mix di legni: il 70% di rovere francese apporta eleganza e note speziate sottili, mentre il 30% di rovere americano regala quel tocco di dolcezza e struttura che completa il quadro. Al naso, frutti neri maturi come more e prugne, che si mescolano a sentori floreali di violetta appassita. Non mancano i tocchi di cacao e una scia speziata che ricorda il pepe nero. In bocca il vino entra con decisione. I tannini sono presenti ma lavorati con maestria, risultando vellutati e mai aggressivi. La freschezza data dall'altitudine pulisce il palato e invita a un altro sorso, chiudendo con un finale lungo e di grande classe. Per goderselo al meglio, conviene stapparlo un po' prima del servizio. Si sposa a meraviglia con un asado argentino tradizionale, dove il grasso della carne viene bilanciato dalla freschezza del vino. Ma funziona bene anche con un cosciotto d'agnello alle erbe o con formaggi stagionati dal gusto intenso.

Ci troviamo nel Nord dell'Argentina, dove il cielo sembra più vicino e la terra profuma di storia e di uve baciate dal sole. Qui opera Bodega El Porvenir de Cafayate, una realtà familiare che è riuscita a trasformare l'altitudine estrema della provincia di Salta in un'opportunità per creare vini di un'eleganza sorprendente. La sua storia inizia ufficialmente nel 2000, ma le radici della famiglia Romero-Marcuzzi risalgono agli anni '70, quando il nonno Roberto Romero avviò la prima cantina a Tolombón. Oggi è la nipote, Lucía Romero, a guidare l'azienda con una visione che unisce il rispetto per la tradizione a una curiosità instancabile. I vigneti si trovano nella Valle Calchaquí, a circa 1.750 metri sopra il livello del mare. Qui il paesaggio è mozzafiato: montagne imponenti, un sole che splende quasi tutto l'anno e un'escursione termica che fa la differenza. Questa differenza di temperatura tra il giorno e la notte è il segreto della freschezza dei loro vini: permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando profumi intensi e una struttura solida ma mai pesante. El Porvenir qui gestisce quattro tenute, o meglio "fincas", ognuna con una personalità propria: dalla storica El Retiro, con vigne piantate negli anni '50, fino

alla scenografica Alto Los Cuises, incastonata su pendii rocciosi dove tutto, dalla potatura alla vendemmia, deve essere fatto rigorosamente a mano.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821