

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Benmarco Cabernet Sauvignon 2021
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2031
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 pts Guia Descorchados 92 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha **BenMarco**, além de ser um sucesso absoluto aqui na **Vinumday**, é uma das mais conceituadas de **Susana Balbo**.

Nesta linha, a competente e famigerada enóloga tem ao seu lado seu enólogo chefe, **Edgardo Del Pópulo**, o **Edy** – considerado um dos melhores profissionais da vitivinicultura argentina. Segundo Edy, os vinhos BenMarco são resultado de uma vinificação de mínima intervenção, com o objetivo de maximizar a tipicidade de cada *terroir*, e acrescenta: “*o que importa está no subsolo*”.

E o local escolhido foi nada menos do que o fantástico **Valle de Uco**. É nesta área que estão as três microrregiões dos vinhedos BenMarco: Gualtallary, Los Chacayes e **Los Árboles**.

Este estupendo **Cabernet Sauvignon** de hoje tem suas uvas provenientes do terroir de **Los Árboles**, cujas principais características são: altitude média de 1.175 metros acima do nível do mar; pluviosidade anual média de 255 milímetros; e o principal, a composição de seu solo: a primeira camada tem aproximadamente 30 centímetros de areia e barro, seguido de uma camada em torno de um metro e meio de rochas aluviais médias e grandes, finalmente chegando a uma camada de mais de dois metros de pequenos cascalhos.

Habitué no guia **Descorchados**, onde já esteve presente nas seletas listas “*Best Cabernet Sauvignons*” e “*Best from Los Árboles*”, esta **safra 2021** se faz presente na edição **2023**, onde o respeitado crítico Patricio

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, como a groselha e a ameixa em evidência, amalgamadas por notas de figo em compota, especiarias doces (baunilha), eucalipto, cedro, pimenta-preta, cacau e toques defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estrutura perfeita, formada pela sintonia entre taninos firmes e maduros e uma acidez gastronômica e salivante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA

Tapia lhe concedeu **ótimos 92 pontos** - mesma pontuação alcançada na **Vinous**.

É vinificado de forma tradicional, dentro da filosofia minimalista da empresa: colheita e seleção de cachos manuais, fermentação alcoólica em tanques de aço inox e amadurecimento de **11 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso**.