VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	BenMarco Expresivo 2017
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2017
País	Argentina
Região	Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	80% Malbec, 20% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14.3%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30-45 minutos
Premiações	96 pontos Tim Atkin MW | 96 pontos Descorchados | 95 pontos James Suckling | 94 pontos Decanter | 93 pontos Wine Advocate (Robert Parker)

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **BenMarco Expresivo** é um vinho que praticamente dispensa apresentações.

Ícone da vinícola homônima — regida sob a batuta da estelar **Susana Balbo** — este é um tinto da mais alta estirpe.

Suas uvas provêm de vinhedos de altitude (1.285 m) em **Gualtallary**, região responsável por dar vida aos principais expoentes argentinos da atualidade. Sobre este *terroir*, é válido prestar atenção nas palavras de Edgardo Del Pópolo (vulgo **Edy** — enólogo chefe da BenMarco):

"*Estas são minhas terras favoritas para a viticultura de alta qualidade. As videiras crescem moderadamente por causa do clima frio e dos solos pobres. São pequenos arbustos com culturas equilibradas. Para mim, é uma das melhores regiões vinícolas das Américas.*"

O vinho é um blend entre as duas castas mais importantes de Gualtallary: Malbec (80%) e Cabernet Franc (20%).

A vinificação é minimalista e de baixíssima interferência, posto que o objetivo não é corrigir falhas, mas sim expressar com pureza a qualidade ímpar encontrada no vinhedo.

A colheita e seleção das uvas são realizadas manualmente, seguida de leve prensagem e fermentação

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura brilhante de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: repleto de fruta madura — ameixa, cassis, mirtilo — que vem costurada por notas de alcaçuz, baunilha, caramelo e pimenta verde

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: taninos amáveis e perfeitamente maduros são acompanhados de uma acidez salivante; nem mesmo o corpo cheio e a grande intensidade de sabor tiram uma vírgula sequer da elegância do conjunto; final amplo, com notas de chocolate amargo, tabaco e especiarias picantes

CULINÁRIA

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: parrilla tradicional, cordeiro estaqueado com vegetais na brasa, javali braseado polenta mantecata, risoto de cogumelos e linguiça campeira, charcutaria e queijos

com longa maceração (40 dias). O vinho é maturado por 14 meses em barricas francesas de **primeiro uso** e engarrafado sem filtração.