

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Benmarco Expresivo 2021
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês (70% de primeiro uso e 30% de segundo uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	10 anos
Decanter	
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Tim Atkin 94 pts Vinous Media 91 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O BenMarco Expresivo é um ícone!

Elaborado sob a batuta de Edgar del Pópolo - braço direito de Susana Balbo e um dos mais destacados enólogos argentinos da atualidade - é um vinho da mais alta estirpe, feito em homenagem ao imponente *terroir* de Gualtallary, no Valle de Uco.

Suas uvas provêm das porções Albo e Monasterio, onde a altitude pode atingir até os 1500 metros. Dotada de solos calcários pobres, Gualtallary é responsável por dar vida aos principais vinhos argentinos da atualidade, e sobre esse *terroir*, é válido prestar atenção nas palavras de Del Pópolo:

"Gualtallary é uma área extremamente particular que se destaca de outros nomes na Argentina pela heterogeneidade que apresenta em suas combinações de climas e solos. É um *terroir* que, embora o conheçamos muito bem, nunca deixa de nos surpreender. É por isso que o escolhemos. Estou convicto que hoje é a região que dá origem aos melhores vinhos do nosso país."

O BenMarco Expresivo 2021 é um *blend* entre Malbec (85%) e Cabernet Franc (15%). A vinificação é minimalista, posto que o objetivo não é corrigir falhas, mas sim expressar com pureza a qualidade ímpar encontrada no vinhedo.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

A colheita e seleção das uvas foram realizadas manualmente, seguida de leve prensagem e fermentação com leveduras indígenas. O vinho é maturado por 14 meses em barricas francesas, 70% de primeiro uso e 30% de segundo uso, e engarrafado sem filtração.