

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	BenMarco Malbec 2021
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Los Chacayes (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 93 pts Revista Adegas 92+ pts Wine Advocate 92 pts Vinous Media 91 pts Tim Atkin 91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O BenMarco Malbec é o resultado da maestria de Edgardo Del Pópolo, um dos mais respeitados enólogos da Argentina e fiel escudeiro de Susana Balbo. Nesta linha, ele explora apenas os melhores terroirs da Argentina. Aqui, temos um Malbec proveniente da renomada porção de Los Chacayes, no Valle de Uco, uma área que Edy tem pessoal afeição. Segundo o enólogo, “[...] Climaticamente é como se fosse um irmão mais novo de Gualtallary. As suas condições climáticas particulares, aliadas ao carácter coluvial dos seus solos, permitem-nos obter Malbecs de muito boa maturidade e tipicidade distinta, que refletem muito bem aquela paisagem”. Fruto de vinhedos inseridos nos solos pedregosos, situados a >1.100 metros de altitude, sua elaboração se deu a partir da colheita e seleção manual de grãos, longa maceração com as películas (30 dias) e >11 meses de estágio em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura, brilhante e intrasponível



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (mirtilo, jabuticaba, amora, cereja), floral de violetas, pimenta-preta, e toques de alecrim



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, fluido, com taninos bem polimerizados, acidez marcante e final longo

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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteada tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA