VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Benmarco Sín Limit Pedernal 2019
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2019
País	Argentina
Região	San Juan
SubRegião	Valle de Pedernal
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20-40 minutos
Premiações	96 pts James Suckling | 95 pts Guia Descorchados | 94 Vinous | 93 pts Tim Atkin | 92 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizado na província de San Juan, o Valle de Pedernal é a única área fora de Mendoza explorada pela Susana Balbo Wines.

Edy del Pópolo, enólogo e braço direito de Susana, afirma que a região foi escolhida por produzir Malbecs muito peculiares, frutos de uma região extrema, onde até pouco tempo não havia nada. Pedernal desafia os limites da viticultura com sua altitude extremamente elevada e altíssima deficiência de água.

A área está 100 km ao norte do limite com Mendoza, em uma latitude 31° sul. Os vinhedos de Malbec cultivados pela vinícola encontram-se em uma elevação média de 1500 metros, influência esta que atua por meio de uma elevada amplitude térmica e também modera as temperaturas, que tendem a ser baixas. Desta forma, o amadurecimento das uvas é retardado, ocorrendo de maneira bem lenta.

Devido à proximidade com a Cordilheira dos Andes, os solos foram originados por depósitos glaciais, caracterizados como pedregosos, com alto teor de calcário. Aliás, o nome Pedernal deriva de pederneira, uma espécie de sílex, que quando lascado, produz as faíscas que geram o fogo.

A vinificação deste varietal de Malbec ocorreu em ovos de concreto e madeira usada, tendo o vinho macerado com as cascas durante 25 dias. Após, realizou-se um estágio de 12 meses em barris de

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa, amora e groselha, seguidas por um delicioso floral de violetas e lavanda; o fundo revela especiarias adocicadas, como cravo e cardamomo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: robusto e equilibrado; tem corpo carnudo, taninos mastigáveis e boa acidez; é carregado de fruta madura e encanta pela mineralidade (carvão e grafite)

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

carvalho francês usados.