

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Benmarco Sín Limit Pedernal 2019

Vinícola Susana Balbo Wines

Safra 2019

País Argentina

Região San Juan

SubRegião Valle de Pedernal

OgiT tinto Castas Malbec Teor Alcoólico 14,5%

12 meses em barris de carvalho francês Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2027

Decanter 20-40 minutos

96 pts James Suckling | 95 pts Guia Descorchados | 94 Vinous | Premiações

93 pts Tim Atkin | 92 pts Wine Advocate

VEDANTE

TACA





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 31º 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 gustativa



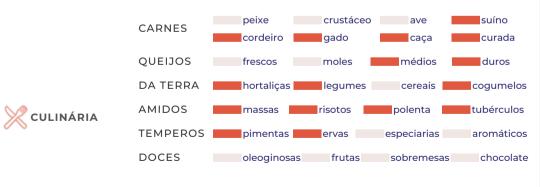
DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

CORPO

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

encorpado



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

