

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	BenMarco Sin Limites Malbec Gualtallary 2018
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	95 pontos James Suckling 95 pontos Guia Descorchados 94 pontos Robert Parker 93 pontos Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Límite é um termo dualista. Pode ser visto pelo lado da finitude, da impossibilidade de ir além. Ou pode ser enxergado como um desafio, como a próxima etapa rumo a um novo horizonte.
 Se o mundo acredita que os grandes argentinos atingiram seu platô, **Edy del Popolo** e **Susana Balbo** definitivamente não. Os novos ícones da **BenMarco** vem aí para mostrar de fato não há limites quando se unem *microterroirs* singulares e **extenso talento enológico**.
Sín Limites Gualtallary vibra com fruta fresca e mineralidade, exibindo toda a tipicidade dos solos pedregosos com veias calcárias. É um vinho com muita cereja e cassis, escoltadas por ervas culinárias e toques delicados de chocolate ao leite e manteiga.
 Na boca é cheio de tensão, com acidez pulsante e taninos texturizados, de grão fino. A fruta é cristalina, profunda, e vem acompanhada de nuances de grafite, raspa de laranja e cacau.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

Análise olfativa

DESCRIÇÃO

vibra com fruta fresca e mineralidade, exibindo toda a tipicidade dos solos pedregosos com veias calcárias; muita cereja e cassis, ervas culinárias e toques delicados de chocolate ao leite e manteiga

Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

acidez pulsante e taninos texturizados, de grão fino; a fruta é cristalina, profunda, e vem acompanhada de nuances de grafite, raspa de laranja e cacau

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

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