VINUM·DAY
est. 2014

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

Limite 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.

O 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

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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	oleoginosas	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