

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	BenMarco Sin Límites Valle de Pedernal Malbec 2022
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2022
País	Argentina
Região	San Juan
SubRegião	Valle de Pedernal
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Descorchados

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 carvalho francês usados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano surgem frutas negras maduras, como ameixa, amora e groselha, escoltadas por um delicioso floral de violetas e lavanda; o segundo plano revela especiarias adocicadas, como cardamomo e cravo-da-índia

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto e equilibrado; tem corpo carnudo, taninos polidos e boa acidez; é repleto de fruta madura, encanta pela mineralidade (carvão e grafite) e tem um fim de boca deleitoso

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



CULINÁRIA