

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	CRIOS MALBEC 2021
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês (40% do vinho)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Susana Balbo criou esta linha para reconhecer os esforços daqueles que a inspiram e fortalecem, aqueles que herdarão seu legado e o devem perpetuar, seu braço direito e seu braço esquerdo, seus filhos José e Ana.

José é enólogo e Ana atua como gerente de marketing. A contribuição desta dupla é essencial para a sucesso da *bodega* Dominio del Plata. Aliás, Susana preza por manter uma equipe jovem e atenta às inovações tecnológicas, para quem ela mesma transmite os conhecimentos adquiridos durante seus mais de 30 anos de carreira. E que bela carreira!

Presente em ambientes até então dominados por homens, desde cedo a figura feminina teve que se impor e mostrar a que veio. Hoje, seus vinhos são prova incontestável de sua plena capacidade.

Desde 1999, nas melhores porções de Luján de Cuyo e Valle de Uco, Susana Balbo realiza uma viticultura sustentável e gradualmente vem tornando suas vinhas orgânicas, um compromisso fiel com a qualidade de seus vinhos.

A 1.050 metros acima do nível do mar, em uma das mais elevadas porções do Valle de Uco, a casta Malbec que deu origem a este varietal foi cultivada. Sua vinificação necessitou de 15 a 20 dias de maceração com as películas, em temperaturas de 28 a 31°C, e a maturação de 40% deste exemplar decorreu por 8 meses em carvalho francês, sem prejudicar seu caráter jovial, fresco e deliciosamente

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja e amora, especiarias adocicadas e picantes (canela, cravo, baunilha, pimenta-do-reino) e um exuberante floral de violetas

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

#### DESCRIÇÃO

intenso do primeiro ao último gole, com uma estrutura maciça e polida; taninos integrados, acidez suculenta e uma carga excelente carga de fruta; final persistente e muito gostoso

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

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

