

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Crios Malbec 2021
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês (40% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin 90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Susana Balbo criou a linha Crios 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 o 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 frutado.

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

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

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

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 deglaciado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda