

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Crios Red Blend 2022
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec, Petit Verdot, Syrah e Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês (20% de segundo uso e 80% de terceiro uso)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling   91 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Crios nasceu como um projeto muito pessoal de Susana Balbo, feito para homenagear seus dois filhos, José e Ana, que hoje compartilham com ela a rotina da Bodega Dominio del Plata. José atua como enólogo, enquanto Ana está à frente da área de marketing, ambos representando a continuidade de uma história familiar que se entrelaça à própria trajetória da vinícola.

Os vinhos desta linha carregam um simbolismo especial: são descritos por Susana como seus “babys”. Essa definição não é apenas afetiva, mas também reflete o estilo que ela buscou imprimir — vinhos de espírito jovem, vibrantes e cheios de frescor, que carregam consigo a marca da qualidade desta bodega.

Essa reputação foi construída ao longo de mais de três décadas pela primeira enóloga da Argentina, cujo nome se tornou referência incontornável no cenário vitivinícola. Apesar da bagagem de experiência, Susana nunca se acomodou: ao contrário, mantém próxima de si uma equipe jovem, conectada às inovações tecnológicas, à qual transmite, de forma generosa, o conhecimento conquistado em sua árdua trajetória. Assim, tradição e modernidade se encontram em cada exemplar.

Crios Red Blend 2022 foi elaborado com 60% Malbec, 20% Petit Verdot, 15% Syrah e 5% de Tannat, todas uvas oriundas do Valle de Uco. Durante a vinificação, as castas passaram por 20 dias de maceração com as peles, em temperatura controlada entre 26 e 28 °C. O amadurecimento ocorreu por 8 meses em barricas de carvalho francês (20% de segundo uso e 80% de terceiro uso).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

violeta brilhante, de alta intensidade

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

bouquet amplo e delicioso, composto por frutas negras maduras (framboesa, ameixa), licor de cassis, floral de violetas, especiarias adocicadas e apimentadas (canela, pimenta-do-reino), folha de tomate e traços de grama recém-cortada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

potente e bem estruturado, tem taninos polimerizados e acidez salivante; os sabores de fruta madura e toques florais se entrelaçam e se mantêm em sua deleitosa persistência

### 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

*cordero al palo, asado, arroz selvagem com cogumelos e bacon, matambre a la pizza, queijos provolone e gorgonzola*



### CULINÁRIA

