

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Humberto Barberis Gran Reserva 2014
Vinícola	Bodega Barberis
Safra	2014
País	Argentina
Região	Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.1%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30-45 minutos
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para o segundo ato da nossa campanha especial Malbec, um grande vinho, produzido por uma das mais tradicionais vinícolas da Argentina. Foi no ano de 1965 que Don Humberto Barberis comprou seus primeiros livros, porém, uma história de sua família com uma vitivinicultura é bem antiga. A tradição remonta ao ano de 1895, quando os bisavôs de Humberto deixam uma região italiana do Piemonte e migram para a Argentina. Como todos os imigrantes italianos, uma goza de uma mistura da paixão pelo trabalho com o amor pelo vinho. Assim, em 1910 o de Humberto, Bernardo Domingo Barberis, constrói uma pequena vinícola e inicia uma partida de vinhos artesanalmente. Infelizmente Bernardo tem uma morte prematura aos 42 anos e a vinícola é vendida. Finalmente, anos depois, a Humberto iniciou o sonho familiar e inaugurou uma Bodega Família Barberis, elaborando vinhos de alta qualidade. O Humberto Barberis é o vinho ícone da empresa. Provém de um único vinhedo com 80 anos, cultivado em pé franco. O que é que pode ser usado é a bandeira dos Estados Unidos, o que permite que a expressão do casta e do terroir atinjam sua nível máximo. A colheita é manual e o vinho amadurece por 14 meses em barricas de covo francês Taransaud, sendo engarrafado sem filtragem. Após isso ainda estagia por mais 2 anos em cavernas subterrâneas de ser lançado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura muito profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (mirtilo, amora, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), caramelo, framboesa confitada, cacau, cedro, café, tabaco e notas defumadas e lácteas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

excelente estrutura, com taninos firmes, maduros e granulados completados por uma acidez gastronômica. Sabores de grande complexidade que acompanham toda a paleta olfativa

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

paleta de cordeiro ou cabrito assada na parrilla, bife de chorizo, entrecot ou ancho assadas na brasa, massas com molhos condimentados, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA

