

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Humberto Barberis Gran Reserva 2018

Vinícola Bodega Barberis

**Safra** 2018

PaísArgentinaRegiãoMendoza

SubRegião Luján de Cuyo

Tipo tinto
Castas Malbec
Teor Alcoólico 14.1%

Maturação 14 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço 16 a 18 °C

Guarda 2028

**Decanter** 30 a 45 minutos **Premiações** 91 pts Tim Atkin

## VEDANTE

TAÇA





## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Humberto Barberis Malbec Gran Reserva é o vinho de mais alta gama da Bodega Barberis, uma vinícola relativamente jovem, que em meados dos anos 2000 começou a elaborar seus próprios varietais.

É uma empresa totalmente familiar, fundada por descentes de imigrantes italianos, que se destaca pela excelência, produzindo vinhos sempre dotados de muita personalidade e com um custo-benefício imbatível.

Elaborado em homenagem ao fundador, este é um varietal de Malbec produzido em lotes limitados, sob as regras para um Gran Reserva argentino.

Oriundo da safra 2018 (considerada de excelente qualidade pela Barberis), foram empregadas as melhores uvas de seus vinhedos próprios cultivados em Luján de Cuyo. A vinificação se deu em tanques com controle de temperatura e o estágio foi de 14 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual rubi profundo **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário notas de frutas maduras, com destaque para ameixa, Análise olfativa amora, jabuticaba e licor de cereja, aliadas com um DESCRIÇÃO amplo leque de especiarias, tais como o cravo, a pimenta-preta, o zimbro e a canela complementam o conjunto; toques de carne curada e toques empireumáticos INTENSIDADE baixa DOÇURA ACIDEZ baixa TANINO baixa CORPO encorpado Análise gustativa **PERSISTÊNCIA** curta um vinho de excelente corpo e estrutura, com taninos firmes, maduros e granulados completados **DESCRIÇÃO** por uma acidez gastronômica; a carga de fruta é ótima e os sabores acompanham toda a paleta olfativa peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro curada gado caça QUEIJOS moles médios duros frescos DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **TEMPEROS** pimentas ervas especiarias aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate **DESCRIÇÃO**