

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Humberto Barberis Gran Reserva 2018
Vinícola	Bodega Barberis
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
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



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 descendentes 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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas maduras, com destaque para ameixa, amora, jaboticaba e licor de cereja, aliadas com um amplo leque de especiarias, tais como o cravo, a pimenta-preta, o zimbros e a canela complementam o conjunto; toques de carne curada e toques empíreumáticos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de excelente corpo e estrutura, com taninos firmes, maduros e granulados completados por uma acidez gastronômica; a carga de fruta é ótima e os sabores 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



CULINÁRIA