

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Humberto Barberis Gran Reserva Malbec 2017
Vinícola	Bodega Barberis
Safra	2017
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	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Barberis é uma empresa familiar e relativamente jovem, que por bons anos permaneceu nos bastidores de Mendoza. Humberto Barberis, o fundador, adquiriu suas primeiras vinhas em 1965, utilizando-as na elaboração de vinhos a granel, vendidos para reputados nomes argentinos. Foi somente em 2000 que a vinícola passou a estampar seu próprio nome nos rótulos, recebendo os devidos créditos pela qualidade e excelência de sua produção. Falandando em qualidade, este Gran Reserva esbanja um tanto! As colheitas de 2012 e 2014 já foram ofertadas aqui e asseguradamente podemos dizer: a safra 2017 é DIVINA. Para os produtores de Mendoza, foi uma das melhores na década passada. As chuvas não atrapalharam a vindima, mas o clima seco e moderado que caracterizou o verão daquele ano, proporcionou baixos rendimentos - e foi justamente isso que proveu frutos extremamente concentrados e balanceados. Por isso, este exemplar possui uma produção restrita a 8000 garrafas, e mesmo assim, entrega muito além de seu custo. Trata-se de um 100% Malbec elaborado com uvas colhidas em Luján de Cuyo, a cerca de 1000 metros de altitude. Permaneceu durante 14 meses em barricas de carvalho francês, e após engarrafado, repousou por mais 3 anos nas caves da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, mirtilo), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-preta), sous-bois, café, torrefação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bem estruturado e alinhado, tem taninos certos, macios e polidos, escultados por uma acidez crocante; a carga frutada é ótima, e o fim de boca um deleite

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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA