

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Humberto Barberis Gran Reserva Malbec 2017
<b>Vinícola</b>	Bodega Barberis
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Luján de Cuyo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,1%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	

## 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.

Falando 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

#### 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, escoltados 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