

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Humberto Barberis Gran Reserva Malbec 2019
Vinícola	Bodega Barberis
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Bodega Barberis** é uma empresa familiar que, por muitos anos, permaneceu nos bastidores de Mendoza. Tudo começou em **1965**, quando o **fundador Humberto Barberis** adquiriu suas primeiras vinhas, vinificando-as a granel e vendendo seus vinhos para reputadas vinícolas da região. Foi apenas no ano de **2000** que a bodega passou a estampar seu próprio nome nos rótulos, finalmente recebendo os devidos créditos pela **qualidade e excelência** de sua produção.
Nomeado em **homenagem** ao fundador Humberto Barberis, este **Malbec Gran Reserva** é o **vinho ícone da empresa**, elaborado criteriosamente com uvas oriundas das **melhores parcelas dos melhores vinhedos**. De **produção limitada e garrafas numeradas**, é um vinho que, segundo a própria vinícola, “*se destaca dos demais e permanece na memória*”.
Toda colheita é manual e apenas os melhores cachos são destinados à vinificação. Esta, ocorre tradicionalmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Findada a malolática espontânea, o vinho é inserido em **barricas de carvalho francês Taransaud**, onde amadurece por 14 meses. Enfim é engarrafado e levado para a cave subterrânea da empresa, onde **descansa por 3 anos** antes de ser liberado ao mercado.
Sua degustação mais uma vez **encantou nosso time de sommeliers**, mostrando na taça uma **qualidade muito superior** ao que seu preço sugere!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

expressivo, trazendo em primeiro plano aromas de frutas negras, principalmente maduras, como a amora, o mirtilo e a ameixa; em seguida pode ser constatadas notas de especiarias doces (baunilha e canela), de pimenta-preta e licor maraschino; finalmente aparecem toques de bala toffee, tosta e madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

amplo e gordo, com ótimo corpo e uma harmoniosa estrutura, que traz taninos finos e maduros muito bem alinhados a uma acidez viva e bastante salivante. O perfil de sabor tem ótima carga de fruta e comprova os descritores aromáticos. O final de boca é muito saboroso e de grande persistência

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