

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Nosotros Francis 2014
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	El Peral (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	60% Malbec, 25% Syrah e 15% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14.6%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês de primeiro uso (80% do volume) e de segundo uso (20% do volume) por 15 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	de 45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	96 pontos Guia Descorchados   4.6 estrelas Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De vinhas velhas em solo arenoso e profundo, com pelo menos 40 anos de idade, na zona de **El Peral**, no **Valle de Uco**, vem este **intenso** e **robusto** tinto da grande dama da enologia argentina **Susana Balbo**.

**Francis** é composto de **60% Malbec, 25% Syrah e o restante de Cabernet Franc**, e maturado em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo usos, entrega um peso-pesado com muita fruta negra, notas tostadas pela passagem em madeira, e **estrutura** e **sedosidade** do início ao fim da garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho intenso e profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras; especiarias doces e um toque levemente picante; nota amadeirada de cedro e cacau; tostado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras se confirmam, com robustez e intensidade invejáveis; taninos suaves e redondos; textura sedosa e final longo e que remete a notas amadeiradas e tostadas

#### 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 e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



### CULINÁRIA