VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Susana Balbo Signature Brioso 2022
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 15% Cabernet Franc e 15% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	15 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2041
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Guia Descorchados | 94 pts James Suckling | 94 pts Tim Atkin

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brioso, um dos rótulos mais representativos da carreira da poderosa **Susana Balbo**, é um vinho que de maneira sublime, safra após safra, consegue manter e aprimorar sua personalidade de maneira admirável. Nas palavras da própria enóloga: *Brioso significa "um fervoroso amor ao desafio", e expressa meu espírito apaixonado para criar um vinho que alcança a mais sublime qualidade.*

Trata-se de um ***blend* de estilo bordalês**, composto por 40% de Cabernet Sauvignon, 30% de Malbec, 15% de Cabernet Franc e 15% de Petit Verdot. As uvas provêm da **Finca Dominio**, situada a quase 1000 metros de altitude em **Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)**. A área é uma das mais nobres da região, agraciada com temperaturas mais frescas e solo franco-argiloso, repleto de cascalhos em sua camada subterrânea.

As uvas são colhidas manualmente e passam por uma dupla seleção de cachos, de modo a garantir que apenas grãos perfeitamente maduros sejam destinados à vinificação. Chegando à vinícola, **Susana e seu filho José Lovaglio Balbo,** líder da enologia, acompanham atentamente cada etapa da vinificação: cada varietal é fermentado separadamente e maturado em **barricas novas de carvalho francês durante um período mínimo de 15 meses**. Depois do amadurecimento é realizado o *blend,* e ao final, ocorre o engarrafamento sem estabilização ou filtração, para preservar ao máximo sua integridade.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, principalmente maduras, em primeiro plano; em seguida aparecem notas de especiarias doces, como a baunilha e a canela, acompanhadas de toques de pimenta preta, bombom de licor e hortelã, finalizando com gostosas nuances minerais, defumadas e levemente terrosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: amplo e envolvente, com taninos firmes e maduros que proporcionam uma boa sensação de secura na boca. Em seguida, uma enorme salivação é promovida por uma acidez deslumbrante, viva e extremamente gastronômica. O perfil de sabor tem alta intensidade, onde constatamos todos os descritores aromáticos, com destaque para a carga frutada e a madeira perfeitamente integrada. O final de boca é impecável e delicioso, com uma persistência extremamente longa

CULINÁRIA

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	cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão