

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 bordelês, 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

amplo e envolvente, com taninos firmes e maduros que proporcionam uma boa sensação de segura na boca. Em seguida, uma enorme salivagem 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

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



CULINÁRIA

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