

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO BLEND 2019
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Agrelo (Luján de Cuyo)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	15 meses em carvalho francês de primeiro uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts James Suckling   94 pts Tim Atkin   93 pts Wine Spectator   93 pts Guia Descorchados   93 pts Vinous   93 pts Revista Adega

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brioso, um dos rótulos mais representativos da carreira de 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 Susana: *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, dominado pela Cabernet Sauvignon (54%) e completado por parcelas menores de Malbec (22%), Cabernet Franc (18%) e Petit Verdot (6%). 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.

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. Elaboração

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

violeta profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

conjuga frutas vermelhas e negras maduras, como a ameixa e o cassis, e um profundo defumado com notas de caramelo, violeta, iogurte, ervas culinárias e pimenta-do-reino

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

volumoso e de sabores intensos, tem um equilíbrio absoluto; os taninos sedosos e a acidez salivante encontram fruta carnuda e madeira bem dosada, com álcool perfeitamente integrado

### 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

parrilla, pernil de javali braseado com polenta, risoto de linguíça campeira, entrecot inteiro ao forno com ervas e purê rústico, massa fresca com ragù alla bolognese com cogumelos, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA

tão criteriosa se reflete na taça e na reputação que este vinho possui, com expressiva aprovação da crítica especializada, além de massivos elogios no *app* Vivino, onde possui nota 4,3.