

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO BLEND 2019
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em carvalho francês de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	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: "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 tão criteriosa se reflete na taça e na reputação que este vinho possui, com expressiva aprovação da crítica especializada, além de massivos elogios no Vivino, onde possui nota 4,3.

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 linguiça campeira, entrecot inteiro ao forno com ervas e purê rústico, massa fresca com ragù alla bolognese com cogumelos, charcutaria e queijos



CULINÁRIA