

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Susana Balbo Signature Malbec 2017
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	La Delfina e Altamira (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	94% Malbec 6% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14.4%
<b>Maturação</b>	por 13 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso (30%) e o restante de segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pontos Guia Descorchados   94 pontos James Suckling   94 pontos Tim Atkin   92 pontos Robert Parker

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Poucos *winemakers* no mundo alcançaram o sucesso e o respeito que **Susana Balbo** tem hoje.

Desde que se formou em Enologia — a primeira mulher da Argentina — e iniciou sua carreira devotando-a ao estudo da casta Torrontés, Susana vislumbrava horizontes maiores.

Como enóloga da reputadíssima **Catena Zapata**, pôde executar projetos desde seu nascimento e imprimir sua personalidade neles. Depois, atuando como consultora de diversas empresas na América do Sul, Europa e Austrália, adquiriu toda a *expertise* que culminaria no próprio negócio.

Hoje, a **Susana Balbo Wines** é uma empresa familiar que produz rótulos premiados e elogiados pelos maiores críticos do meio, assim como requisitados e exportados para mais de 35 países. O que trazemos hoje não é exceção: faturou **95 pontos** no Guia Descorchados, 94 na avaliação de Tim Atkin e também na de James Suckling, além de 92 pontos na criteriosa Wine Advocate.

Fruto da linha Signature — descrita pela própria enóloga como sua **expressão máxima** enquanto profissional — este é um Malbec atrevido, que realça o caráter da variedade e do seu *terroir*. Provém do vinhedo preferido de Susana — o La Delfina, na porção de Altamira (Valle do Uco) — batizado em homenagem à sua mãe.

Sua vinificação contempla colheita e seleção manuais, longa maceração junto as cascas (35 dias), além

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras, com mirtilos e cassis dando o tom, junto a nuances tostadas, de caramelo e especiarias doces



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

vinho gordo, suculento, com taninos de veludo; a fruta aparece de forma cristalina, mas o carvalho também mostra sua face nas notas de baunilha e chocolate; o final amplo e perfeitamente equilibrado é a cereja do bolo

#### 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

de 13 meses de maturação em carvalho francês (30% novo).

Na taça é um campeão, mostrando **qualidade muito superior a vinhos que competem na mesma faixa de preço.**