

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Susana Balbo Signature Malbec 2022
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	95 pts Natalie Maclean 94 pts Guia Descorchados 93 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling 93 pts Wilfred Wong 93+ pts Wine Advocate 93 pts Vinous 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Poucas enólogas 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 profissional a frente 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 vinhos premiados e elogiados pelos maiores críticos do meio, assim como requisitados e exportados para mais de 35 países. O Signature Malbec, best-seller da vinícola e definido por Susana como sua expressão máxima enquanto enóloga, é um tinto atrevido, que evidencia o caráter da variedade e do 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 às cascas (35 dias), além de 13 meses de maturação em barricas de carvalho francês (30% novas). Nesta safra, são 96% de Malbec e 4% Petit Verdot.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com o cassis e a ameixa chilena dando o tom, junto a nuances defumadas, e toques de cacau, violetas e especiarias doces



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho gordo, suculento, com taninos polidos; a fruta aparece de forma cristalina, mas o carvalho também mostra sua face nas notas de baunilha e tostado; o final é amplo e perfeitamente equilibrado

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, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA