

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Susana Balbo Tradición Cabernet Sauvignon 2018

Vinícola Susana Balbo Wines

Safra 2018

País Argentina

Valle de Uco (Mendoza) Região

Tipo tinto

Castas 100% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 14%

estagiou em barricas de carvalho francês de 1° e 2° usos por 14 Maturação

meses

Temperatura de

16°C a 18°C Serviço

Guarda até 2024

de 15 a 30 minutos Decanter

Premiações

VEDANTE



Natural



TACA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

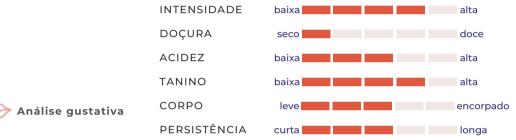
A linha **Tradición** foi pensada e criada para o mercado brasileiro pela **Susana Balbo Wines** e traz a assinatura da mais importante enóloga da Argentina, entregando a tradição do vinho do país com toda a tipicidade que o consumidor tupiniquim espera encontrar em um bom rótulo.

A vinícola dispensa comentários. Imponentemente instalada aos pés da Cordilheira dos Andes, na região de **Agrelo**, **Luján de Cuyo**, no disputado terroir de **Mendoza**, tem na união de forças da família Balbo seu grande trunfo. Sob a batuta da reputadíssima Susana Balbo, a pioneira da enologia argentina, tem-se uma equipe competente e atenta às inovações tecnológicas.

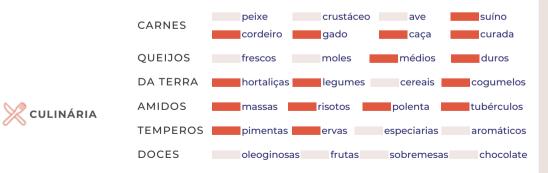
Para este varietal de CS os cachos foram selecionados e colhidos manualmente, sendo posteriormente fermentados em tanques de aco inoxidável sob temperatura controlada. Deu-se, então, o processo de amadurecimento, que tomou 14 meses em barricas de carvalho francês, metade delas de primeiro uso.

De cor rubi profundo com reflexos violáceos, entrega aromas de frutas negras frescas, como amora e ameixa, com um toque de frutas vermelhas maduras, como cereja e groselha, de especiarias, de canela e noz-moscada, e uma nota de eucalipto. Mostra bom corpo e estrutura, em que os taninos firmes e mastigáveis encontram acidez salivante e interessante complexidade. É equilibrado em fruta, notas especiadas e herbáceas, com final de boa persistência e uma gostosa nota defumada.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual rubi profundo com reflexos violáceos **INTENSIDADE EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas negras frescas, como amora e ameixa-preta, com DESCRIÇÃO um toque de frutas vermelhas maduras, como cereja e groselha; especiarias como canela e noz-moscada; nota de eucalipto INTENSIDADE baixa



mostra bom corpo e estrutura, em que os taninos firmes e mastigáveis encontram acidez salivante e **DESCRIÇÃO** interessante complexidade: equilibrado em fruta. notas especiadas e herbáceas, com final de boa persistência e com uma gostosa nota defumada



DESCRIÇÃO salada caprese, choripán tradicional, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula