

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Susana Balbo Tradición Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2018
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês de 1º e 2º usos por 14 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## 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 aço 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; equilibrado em fruta, notas especiadas e herbáceas, com final de boa persistência e uma gostosa nota defumada.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Analise visual

#### Descrição

rubi profundo com reflexos violáceos

#### Intensidade

baixa alta

#### Evolução

primário terciário

### Analise olfativa

#### Descrição

frutas negras frescas, como amora e ameixa-preta, com um toque de frutas vermelhas maduras, como cereja e groselha; especiarias como canela e noz-moscada; nota de eucalipto

#### Intensidade

baixa alta

#### Doçura

seco doce

#### Acidez

baixa alta

#### Tanino

baixa alta

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Analise gustativa

#### Descrição

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

### CULINÁRIA

#### 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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

#### 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