

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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com reflexos violáceos



Análise 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



Análise 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

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

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



CULINÁRIA