VINUM·DAY
est. 2014

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 1° e 2° 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

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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	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