

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	SUSANA BALBO TRADICION CHARDONNAY 2020
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Valle de Uco - Mendoza
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	3 meses sur lie em tanques de ano inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Monrchet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chardonnay de terroir, com pedigree e bom preço?

O terroir é o estupendo Valle de Uco. Localizado literalmente nos pés da Cordilheira dos Andes, atualmente é considerado a melhor região para vinhos de alta gama de Mendoza.

Pedigree? A linha Tradición foi pensada e criada especialmente para o mercado brasileiro por ninguém menos do que a mais respeitada e admirada enóloga argentina – Susana Balbo. Ao lado de seu enólogo chefe, o competente Edgardo Del Popolo, a linha alia tradição e tipicidade para entregar ao Brasil vinhos de qualidade superior a um preço competitivo.

O Susana Balbo Tradición Chardonnay 2020 é vinificado tradicionalmente sob o criterioso olhar de Susana, e após a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, estagia 3 meses sob as borras onde ganha complexidade e untuosidade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha pálido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais frescas, como o abacaxi, a maçã e a pera, notas de chá de pêssego e flor de laranjeira



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fresco e suculento, alia boa cremosidade com uma acidez crocante, viva e muito salivante. Os descritores aromáticos seguem no sabor e estão acompanhados de um delicado toque mineral

### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



## CULINÁRIA