VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Montrachet

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

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: 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