

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	SUSANA BALBO TRADICIÓN MALBEC 2019
Vinícola	Susana Balbo Wines
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês (50% de primeiro uso e 50% de segundo uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Instalada em **Agrelo, Luján de Cuyo, a Susana Balbo Wines** tem na união de forças da família Balbo seu grande trunfo. Comandada pela própria Susana, primeira enóloga argentina, em conjunto com seus dois filhos, José (enólogo) e Ana (administradora), tem uma equipe jovem e atenta às inovações tecnológicas, para quem ela mesma pode transmitir os conhecimentos adquiridos durante seus mais de 30 anos de carreira.

Que o mercado brasileiro é fã de seus vinhos, isto não é novidade para ninguém. Agraciado com nota **4,1 no *app Vivino*, o Tradición Malbec 2019** foi elaborado exclusivamente para o nosso país, contando com a assinatura da renomada enóloga em um tinto com toda a **tipicidade mendocina**.

Elaborado exclusivamente com a casta mais icônica da argentina, a **Malbec**, este varietal foi vinificado em tanques de aço inoxidável, etapa sucedida por um **amadurecimento de 14 meses em barricas de carvalho francês** (50% de primeiro e 50% de segundo uso).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja, mirtilo, ameixa), um toque apimentado (pimenta-preta), com uma fragrante nota floral (violeta)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante e perfeitamente estruturado, apresenta taninos potentes, muito bem integrados; a acidez é no ponto e o caráter frutado se destaca, alinhado com nuances especiadas, que salientam a nota apimentada



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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda