

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Susana Balbo Signature Brioso 2022
<b>Vinícola</b>	Susana Balbo Wines
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Agrelo (Luján de Cuyo)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 15% Cabernet Franc e 15% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	15 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2041
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts James Suckling   94 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Brioso**, um dos rótulos mais representativos da carreira da poderosa **Susana Balbo**, é um vinho que de maneira sublime, safra após safra, consegue manter e aprimorar sua personalidade de maneira admirável. Nas palavras da própria enóloga: *Brioso significa "um fervoroso amor ao desafio", e expressa meu espírito apaixonado para criar um vinho que alcança a mais sublime qualidade.*

Trata-se de um **blend de estilo bordelês**, composto por 40% de Cabernet Sauvignon, 30% de Malbec, 15% de Cabernet Franc e 15% de Petit Verdot. As uvas provêm da **Finca Dominio**, situada a quase 1000 metros de altitude em **Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)**. A área é uma das mais nobres da região, agraciada com temperaturas mais frescas e solo franco-argiloso, repleto de cascalhos em sua camada subterrânea.

As uvas são colhidas manualmente e passam por uma dupla seleção de cachos, de modo a garantir que apenas grãos perfeitamente maduros sejam destinados à vinificação. Chegando à vinícola, **Susana e seu filho José Lovaglio Balbo**, líder da enologia, acompanham atentamente cada etapa da vinificação: cada varietal é fermentado separadamente e maturado em **barricas novas de carvalho francês durante um período mínimo de 15 meses**. Depois do amadurecimento é realizado o *blend*, e ao final, ocorre o engarrafamento sem estabilização ou filtração, para preservar ao máximo sua integridade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, em primeiro plano; em seguida aparecem notas de especiarias doces, como a baunilha e a canela, acompanhadas de toques de pimenta preta, bombom de licor e hortelã, finalizando com gostosas nuances minerais, defumadas e levemente terrosas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

amplo e envolvente, com taninos firmes e maduros que proporcionam uma boa sensação de segura na boca. Em seguida, uma enorme salivagem é promovida por uma acidez deslumbrante, viva e extremamente gastronômica. O perfil de sabor tem alta intensidade, onde constatamos todos os descritores aromáticos, com destaque para a carga frutada e a madeira perfeitamente integrada. O final de boca é impecável e delicioso, com uma persistência extremamente longa

### 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



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão