

<http://www.estacaodovinho.com.br/estacao1>

CRIOS DE SUSANA BALBO ROSE OF MALBEC 2008

Argentina - Luján de Cuyo



Nossos preços:

De: R\$ 42,00

Desc: R\$ 4,20(10%)

Por: R\$ 37,80

Eleito pela Gula "Rose do ano", pela Veja "Melhor Rosé importado do Brasil" e destacado pelos especialistas Marcelo Copello e Saul Galvão.

Variedade: 100% Malbec

Vinhedos: Agrelo e Ugarteche (Luján de Cuyo) e La Consulta (San Carlos).

Vindima: Colheita Manual.

Vinificação: Fermentação: temperatura máxima de 10°C. Levedos selecionados.

Gradação Alcoólica: 14% vol.

Idade dos vinhedos: 15 anos.

Elevação dos vinhedos: 1.000m (3.290 pés) acima do nível do mar.

Mudas: Sem enxertia.

Conteúdo : 750

<http://adegazinha.blogspot.com/2009/05/argentina-crios-de-susana-balbo-rose-de.html>

Segundo o rótulo, é elaborado utilizando-se o método '*Saignée*', com uma sangria durante a fermentação do mosto, separando-o das cascas no ponto certo para a obtenção de uma cor vermelha brilhante. Aliás, esse vermelho brilhante mencionado, tende para o roxo, sendo muito mais intenso que a maioria dos rosés conhecidos pelo nosso grupo. Lindo!

Os aromas, bastante contidos, lembram frutas maduras e se aproximam muito mais dos aromas de um tinto de malbec que da exuberância de um branco. No ponto. É um vinho de muita personalidade no sabor, mais uma vez, muito mais encorpado que os ótimos rosés que experimentamos no passado. Mostra muitas lágrimas, mas seus 14% de álcool estão completamente incorporados aos demais sabores e aromas. É um vinho para ser tomado ainda jovem, e este da safra de 2008 está no momento certo.

Salmão ao forno com batatas sauté e couves de Bruxelas. Jantar em 08 de julho de 2009.