

<http://www.aquiargentina.com.br/noticia.php?id=381>

ANUBIS RESERVA MALBEC 2006



Produtor: BODEGA DOMINIO DEL PLATA

Região: Lujan de Cuyo – Mendoza - Argentina

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 9 meses em barricas 50% carvalho francês e 50% carvalho americano.

Gradação Alcoólica: 13,5°

Visão: Cor púrpura escura e brilhante.

Bouquet: Agradável aroma de framboesas, com presença de cravo. Leve intensidade

Paladar: Álcool e taninos perceptíveis, frutado com boa acidez. Deve ganhar equilíbrio com o tempo.

Nota geral: **86/100 (Muito bom)**

Preço médio no Brasil: R\$ 32,00

<http://papodevinho.blogspot.com/2009/09/anubis-reserva-malbec-2006-mendoza.html>

Na garrafa está escrito By Susana Balbo, isso é muito importante! Bons produtores são informações mais valiosas do que safras, por exemplo. Um bom produtor não escreve seu nome em vinhos mal feitos.

Elaborado com 100% Malbec. Colheita manual. Passa nove meses por carvalho francês e americano. O Domínio del Plata, vinícola de Agrelo, Mendoza, pertence aos enólogos Susana Balbo e Pedro Marchevsky.

O Anúbis Reserva custa cerca de 30 reais na importadora Cantu (<http://www.cantu.com.br/>) um preço ótimo para a qualidade do vinho.

Cor rubi com reflexos violeta.

No nariz os aromas de frutas vermelhas maduras (principalmente framboesa), cravo, baunilha e alcaçuz.

Na boca tem bom equilíbrio, boa acidez e taninos macios. Um pouco adocicado!

Boa persistência.

Alcatra grelhada com saladas. Jantar em 06 de janeiro de 2010.