

<https://www.garagevinhos.com.br/bodega-barberis>



HUMBERTO BARBERIS GRAN RESERVA MALBEC

Produção: 10.000 garrafas.

Teor alcoólico: 13,5%.

Colheita: provém de um vinhedo cultivado em pé franco de 80 anos de idade, a colheita é manual seletiva.

Rendimentos obtidos: 3.500 kg/ha.

Envelhecimento: 100% do vinho permaneceu em barris de 225 litros de carvalho francês Taransaud durante 14 meses. Engarrafado sem filtrar para preservar sabores e aromas naturais.

Guarda: trata-se de um vinho que ficou 3 anos engarrafado antes de sair à venda, sob estrito controle climatológico em cavas a 10 metros de profundidade.

Notas de degustação: de cor vermelho telha brilhante, com reflexos rubis. Aromas primários limpos, nuances de ameixa preta e frutas vermelhas. Levemente herbáceo, com aromas de baunilha, chocolate e tabaco, produto de sua passagem por carvalho francês. Muito volume na boca e um interessante e longo final defumado. Elaborado possivelmente com as videiras mais antigas de Malbec de Luján de Cuyo. É redondo, equilibrado e de doces taninos.

Decantar por pelo menos 40 minutos antes de beber.

Temperatura de consumo: 16 a 18°C.

Safra 2012. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.