



BALBO MALBEC, 2008

COLORAÇÃO

Tonalidade vermelho rubi intenso, cativante e com reflexos em azul.

OLFATO

Aroma intenso e complexo de frutas vermelhas, se destaca a cereja, ameixa e passas de uva.

PALADAR

Vinho elegante, redondo e de taninos maduros.

GASTRONOMIA

Para acompanhar carnes grelhadas, massas, risoto e queijos.

CONSUMIR

Entre 18º e 20º C.

Como aperitivo ou prato forte, a uva Malbec, pequena e densa se produz em solos argentinos e com boa mão, um vinho 'frutal', com estrutura e taninos meios, que se aprecia. É o tipo de videira emblemático de este país.



A uva Malbec é a videira emblemática de Argentina, onde levou a meados do século XIX ao francês Miguel Aime Pouget. Em sua Bordeaux natal, esquecida, a uma pequena zona onde se elaboram vinhos – faz poucos anos algo rústico– conhecidos como os “vinhos negros de Cahors”, mas é em Argentina, especialmente em Mendoza, onde achou seu lugar no mundo, adquirindo vigor e criando sua própria personalidade.

Ante esta realidade, os argentinos rapidamente converteram a uva Malbec como porta-estandarte, e com ela se abriram portas com uma sólida reputação no mercado mundial. Como sucede ao seguir os mandatos da terra sempre o resultado sempre é afortunado: um vigoroso Malbec acompanhado a legendários churrascos argentinos chega tão perto da perfeição como pode ser possível, que alguns argentinos preferam acompanhar o churrasco com Cabernet, deixando ao Malbec fora do hábito comum. Mas como aperitivo ou prato forte, esta uva pequena e densa se produz em solos argentinos e com boa mão, um vinho 'frutal', com estrutura e taninos meios, que se aprecia. É o tipo de videira emblemático de este país.

Vários fatores que contribuem ao atual apogeu do Malbec, vinho emblemático de Argentina: e primeiro e que em os anos recentes há madurado as videiras e há surgido Adegas novas, bem como iniciativa local o em consórcio com grandes produtores internacionais consagrados, Sean pessoas naturais o jurídicas. A alta qualidade e o câmbio favorável de divisas nos permitem beber, em solo istmeño, vinhos bons de alta qualidade, a preços acessíveis que os de suas contrapartes europeus.

*Churrasco de picanha, mandioca cozida, farofa da casa e salada de agrião.
Almoço em 24 de abril de 2011, com Dodo e Consul.*