

SIGNATURE BRIOSO 2021

Art. nr 1034724

Pris 389 kr

Storlek 750 ml

Producent Susana Balbo

Ursprung Mendoza, Luján de Cuyo,
Argentina

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 50%, Malbec
23%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 9%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Vinet har en djupt lila färg med med aromer av mörka bär; björnbär, svarta vinbär och bigarråer. Söta kryddor och örter tillsammans med ett läckert mineraldriv. I gommen elegant, strukturerat och med en hög syra som fortsätter ut i den långa fruktdriva avslutet. Ett vin i sin ungdom som definitivt vinner på några års lagring.

Tillverkning Avstjälkning och sedan alkoholjäsning som sker i 31 grader vilket är max-temperatur. Ständig extrahering av färg och tannin med "pump over" och "delestage". Vinet lagras sedan 15 månader i franska ekfat

Lagring Kan lagras i upp till 20 år.

Passar till Prova tillsammans med grillat lamm eller en bit entrecote med ugnstekt potatis.

Omdömen

Tim Atikins 95p

Om producenten

När Susana Balbo tog sin examen med högsta betyg i Oenologi i Mendoza år 1981 var vinvärlden väldigt annorlunda från idag. Inte nog med att hon var hittills ensam kvinna i Argentina ta oenologexamen, hela industrin var på den tiden en annan värld. Då var det volym, snarare än kvalitet, som gällde. Vitt vin var populärare än rött, Robert Parker hade precis börjat recensera vin. Argentina fanns knappt på vinkartan, annat än som ett lite udda ursprung för billiga volymviner.

Men Susana Balbo hade en annan vision, att producera kvalitetsviner av yppersta klass och elegans.

Istället för att ge sig in i volymvinsmarknaden började hon göra premiumviner på vitvinsdruvan Torrontés i Salta. Ett för den tiden väldigt ovanligt ursprung.

Hennes naturvetenskapliga studier kombinerat med hennes nyfikenhet och ständiga förbättringsarbete resulterade i en outtröttlig experimentlust. Systematiskt experimenterade hon med fatstorlekar från 160 till 6,500 liter, olika jäststammar, lagringssätt, jästemperaturer och material.

Få vinmakare i Argentina, eller för den delen i världen, kan skryta om att ha så systematiskt utvärderat så många sätt att göra viner på som Susana Balbo.

Till slut landade hon i slutsatsen att jäsning på cementägg var helt rätt för vad hon ville uppnå – renhet i frukten, komplexitet och en överlag mer återhållen och nyanserad stil än normen i Argentina. Hennes insatser för Argentinas vinindustri har gjort henne trefaldigt belönad till ordförande av Wines of Argentina. Dessutom är hon sedan några år tillbaka kongressledamot i Argentinas parlament.

