SUSANA BALBO SIGNATURE WHITE BLEND 2023



Art. nr 92968
Pris 169 kr
Storlek 750 ml
Producent Susana Balbo
Ursprung Mendoza, Argentina
Varukategori Vita torra viner
Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork
Druvor Torrontes 38%, Sauvignon Blanc 32%, Semillon 30%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 6,5 g/l
Restsocker 1,8 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Mycket aromatisk och något floral doft med inslag av citrus, vit persika, örter, apelsin och välintegrerad fatkaraktär. Smaken är fruktig, harmonisk och elegant med en välbalanserad fruktsyra, fin mineralitet och lång eftersmak.

Tillverkning Efter pressning flyttas semillon till ståltank, sauvignon blanc och torrontés till franska ekfat för jäsning. Efter jäsning får vinerna vila med sin jästfällning i två månader. Därefter skapar man den slutgiltiga blenden som får ligga på franska ekfat i fyra månader.

Lagring Vinet har lagrats 4 månader på 60% nya och 40% 1 år gamla franska barriquer före buteljering.

Passar till Serveras vid 10-12°C till smakrika fiskrätter och rätter från det asiatiska köket.

Om producenten

När Susana Balbo tog sin examen med högsta betyg i Oenolog 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.