

BRIOSO 2014

Art. nr 91631

Pris 249 kr

Storlek 750 ml

Producent Susana Balbo

Ursprung Mendoza, Argentina

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 45%,
Cabernet Franc 25%, Malbec 25%, Petit
Verdot 5%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Intensiv doft av mörka bär och integrerad fat. Smaken är fyllig med läcker mörk frukt som tydligt präglas av svarta vinbär samt inslag av mörk choklad, tobak och cederträ. Ett koncentrerat vin som tack vare den fräscha syran upplevs som yppigt och elegant på samma gång.

Tillverkning Alla druvor avstjälkas och krossas lätt. Överpumpning av musten sker tre gånger om dagen. Maceration i 30 dagar vid max 31 grader Celsius. Därefter lagras vinet 15 månader i 100 % nya franska barriquer.

Lagring Vinet är redo att njutas redan från lansering men kommer att fortsätta utvecklas positivt i många år.

Passar till Smakrika köttretter av nöt och vilt.

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 jäsnings 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.

Läs mer på susanabalbowines.com

Följ dem gärna!

