

Susana Balbo Signature Malbec

Proefnotitie: Intens robijnrood. Aroma's van bosbessen en bramen, aangevuld met tonen van bloemen en zoethout. Intens en tegelijkertijd zacht, met een elegante afdrank en ronde tannines.

Specificaties:

Producent Susana Balbo
Druivensoorten 96% malbec, 4% merlot
Land van herkomst Argentinië
Streek / Gebied Mendoza Valley
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14,5%

Smaakprofiel: Elegant & zacht, zwart fruit, zoethout

Vinificatie: Na de groeiperiode van de druiven op verschillende bodemstructuren als zand, leem en kalk, vindt de fermentatie plaats op RVS tanks. Na de maceratie van 35 dagen op de 'lies' met battonage techniek, rijpt de wijn voor 13 maanden in 80% nieuwe Franse eikenhouten vaten en 20% tweede gebruik Franse eiken vaten.

Wijn & spijs: T-bone steak, geroosterde eendenborst, klein wild, rundvlees, ravioli, sauzen met room.

Awards: 16/17 pnt. – Perswijn
Geur: kersen, open, fijn, jammig, rijp
Smaak: elegant, krachtig, mooi fruit

Achtergrondinformatie: De 4% merlot in deze blend zorgt ervoor dat we wijn wat zachter & soepeler wordt. Het grootste verschil met de Crios Malbec zit hem in de wijngaard en opvoeding van de wijn. De druiven voor de Susana Balbo Signature Malbec komen van een single vineyard. Daarnaast krijgt het sap een langere fermentatie onder een hogere temperatuur, en krijgt het sap 100% houtrijping voor 12 maanden.

Susana Balbo is een van de toonaangevende en meest innovatieve wijnmakers van Argentinië. Vervolgens werkte ze gedurende 25 jaar voor diverse grote wijndomeinen als wijnmaakster. Ze wordt wel gezien als de 'Evita Péron' van de Argentijnse wijnbouw. Invloedrijk, geliefd en een tikkeltje controversieel. Onder haar motto 'waar een wil is, is een wijn' creëert ze haar weg naar haar ultieme droom: een eigen wijnmakerij waar ze helemaal los kan gaan met haar ideeën over het maken van sublieme wijnen.

De perfecte wijnton

Balbo experimenteert er op los en zocht de perfecte wijntonnen om haar wijnen, en vooral de Torrontés, te laten rijpen. Om wijntonnen te maken worden deze doorgaans boven open vuur rondgedraaid, zodat dat duigen kunnen buigen en de ton gevormd kan worden. Het branden van de wijnton geeft ook de kenmerkende geur en smaak in de wijn. Elke wijnproducent heeft zijn eigen voorkeur. Een lichte toast levert mildere smaken op dan een zware toast. Deze 'standaard'





manier van toasten met vuur is voor de torrontés-druiven te heftig. Susana startte daarom in 2013 haar eigen zoektocht naar de perfect wijnton en toasting voor haar wijnen. Ruim 6 jaar later heeft ze de perfecte wijnton in samenwerking met een bevriende tonnellerie gevonden. Sindsdien worden haar wijntonnen verhit met hete lucht tussen de 190-195 graden in plaats van vuur. De perfecte ton en toasting voor torrontés en malbec!