

Susana Balbo Signature White Blend

Proefnotitie: Complexe aroma's van exotisch fruit, steenvruchten, specerijen en een subtiele vanilletoets. De smaak is vol met een aantrekkelijke frisheid en zeer fijnzinnige tonen van hout, passievruchten, lychees en mineralen. De afdrank is zeer intens en houdt zeer lang aan. Buitengewoon mooie wijn.

Specificaties:

Producent Susana Balbo
Druivensoorten 23% torrentés, 32% sauvignon blanc, 45% semillon
Land van herkomst Argentinië
Streek / Gebied Mendoza Valley, Paraje Altamira, Valle de Uco
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12%

Smaakprofiel: Intens | Exotisch | Fris

Vinificatie: De torrentés-druiven fermenteren op eikenhouten vaten en de semillon en sauvignon blanc op RVS tanks. Na de blend rijpt de wijn 4 maanden op Frans eiken (60% nieuw, 40% 2e jaars).

Wijn & spijs: Griet, tarbot, zonnevis, Aziatische keuken, witvlees

Awards: 95 pnt – Tim Atkin

Achtergrondinformatie: De Susana Balbo Signature White Blend is de eerste witte wijn gemaakt uit een blend vanuit Argentinië. Wijnschrijver Tim Atkin was de aanjager van dit experiment. Tijdens een proeverij van de Torrentés zei hij tegen Susana: "you are the only one who can make this happen & work". En zo volgde de blend van torrentés (gerijpt op nieuw Frans eiken), sémillion (concrete eggs) en sauvignon blanc (RVS tanks) tot stand. De verhouding tussen deze drie druiven verschilt per Vintage; Susana past de verhouding aan naar de stijl van de wijn.

Susana Balbo is een van de toonaangevende en meest innovatieve wijnmakers van Argentinië. 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 Torrentés, 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 torrentés-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 tarrantés en malbec!