



SUSANA BALBO SIGNATURE MALBEC 2019

Art. nr 1032004

Pris 239,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Susana Balbo

Ursprung Uco Valley, Argentina

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec 96%, Petit Verdot 4%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Många förknippar Malbec med kraftfulla, robusta och sötfruktiga rödviner, men Susana Balbo väljer istället att framhäva druvsortens elegantare fruktighet och mineralitet. Doften ännu ung och knuten men bjuder redan nu på mogna blåbär och björnbär, florala toner av lavendel och jasmin, plommon, lakrits och en välintegrerad fatkaraktär och fin tanninstruktur. Smaken är det bästa av båda världar - fylligt, elegant, med fin koncentration och en stram, kalkig mineralitet.

Tillverkning Druvorna avstjälkas för hand, pressas skonsamt och musten kyls ned till 6°C. Maceration i 35 dagar under låg press och musten jäses vid max temperatur 28°C. Vinet ligger på sin jästfällning under regelbunden båttonage.

Lagring 13 månader i franska 225L ekfat, varav 30% var nya och resterande 70% var andragångsfyllda fat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till olika köträtter av nöt, lamm, fläsk eller kyckling, gärna grillat. Passar även utmärkt till fylld pasta.

Information Susana Balbo blev 1981 Argentinas första kvinnliga vinmakare och har sedan dess arbetat outtröttligt med att producera kvalitetsviner av yppersta klass och elegans. Hennes engagemang för Argentinas vinindustri har lett till att hon tre gånger blivit vald som ordförande för Wines of Argentina och anses vara en av Argentinas främsta producenter.



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, jästtemperaturer 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.