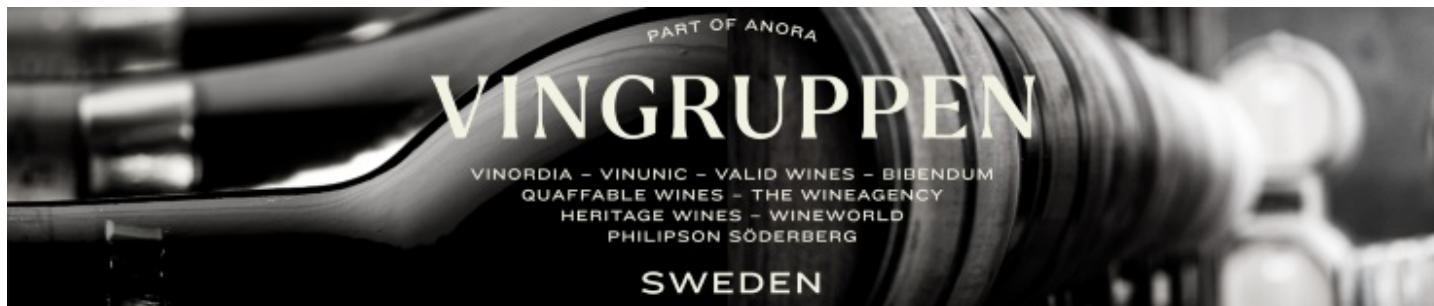




SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ 2022

Art. nr 93564

Pris 180,80 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Susana Balbo

Ursprung Uco Valley, Argentina

Varukategori Roséviner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec 60%, Pinot Noir 40%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Ett väldigt elegant vin, välbalanserat och fräscht med härliga inslag av röda bär, mineral och vita blommor. Smaken bjuder på solmogna jordgubbar, röda vinbär och saftiga körsbär med en lång och elegant finish.

Tillverkning Druvorna ligger i kyl 24 timmar före pressning. Sedan pressas druvklasarna hela mycket försiktigt för att få fram vinets laxrosa färg. Musten jäser sedan i ståltank under 20 dagar vid 12-14°C.

Lagring Vinet har enbart lagrats i ståltank.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till sommarens lättare rätter som rökt lax, grillad kyckling eller varför inte rätter med asiatisk touch?

Information Efter att Susana producerat fruktdrivna vita viner så beslutade hon sig för att börja experimentera med en nytt, fräsch och aromatisk vin, en rosé i provencalsk stil där hon tillämpade liknande tekniker som används för de vita.



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.