

Susana Balbo Nosotros Single Vineyard Nómade

Proefnotitie: Een indrukwekkende powerwijn met een ongelooflijke balans en verfijnde structuur. Aroma's van munt, bosbessen, cacao en delicate balsamico-tonen. De smaak is sappig, rond, lekker zacht en een zeer lange afdronk.

Specificaties:

Producent Susana Balbo
Druivensoorten 100% malbec
Land van herkomst Argentinië
Streek / Gebied Mendoza Valley
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14,5%

Smaakprofiel: Sappig | Krachtig | Complex

Vinificatie: Alleen de beste malbec-druiven worden geselecteerd voor de Nosotros. Fermentatie vindt plaats in 6500 liter houten vaten, gevolgd door 16 maanden rijping in 80% nieuwe Franse eikenhouten vaten en 20% tweede gebruik Franse eiken vaten.

Wijn & spijs: Nosotros is dé wijn voor bij rood vlees en varkensvlees, het liefst geroosterd of gegrild. Ook een mooie begeleider van pittige gerechten en bij harde kazen.

Awards: Nr 1 – Top 100 Wines of Argentina – James Suckling (2019)
99 pnt. – James Suckling (2017, 2016, 2013)

Achtergrondinformatie: Nosotros: één van de meest iconische Malbec-wijnen uit Argentinië. Voor elke vintage selecteren Susana Balbo en haar team de beste wijngaarden om Nosotros te creëren. Een indrukwekkende powerwijn met een ongelooflijke balans en verfijnde structuur. De vintage 2019 is door James Suckling uitgeroepen tot de Nr 1 wijn van Argentinië.

De druiven voor deze powerwijn groeien op 5 verschillende single vineyard wijngaarden. Elk plot wordt apart gevinifieerd en na 5 maanden komt het hele team bij elkaar en volgt een blinde proeverij. Alleen de het beste sap van één single vineyard wijn wordt gebruikt om de Nosotros te maken. 'Nomade' verwijst naar deze vijf wijngaarden. Het is dus een 100% single vineyard, maar de herkomst van de druiven kan per jaar verschillen. Het verschil in klimaat en bodemsoort van de single vineyards maakt ieder jaar het verschil. Per jaar worden er slechts 6.000 flessen Nosotros geproduceerd.

De perfecte wijnton

Balbo experimenteert er op los en zoekt 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!

Susana Balbo is een van de toonaangevende en meest innovatieve wijnmakers van Argentinië. In 1981 studeerde Susana af als eerste vrouwelijke oenologe in de Argentijnse wijngeschiedenis. 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.