vinetur

De la cancha a la copa: los vinos argentinos

by Di Nobile Wines que no pueden faltar en el Mundial

lunes 8 de junio de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


TUPUNGATO
VALLE DE UCO
BLEND
2022
VIÑA
LA ARBOLEDA
FINCA PROPIA
Nicolás Di Nobile
WINE SELECTION
ARGENTINA
VAMOS ARGENTINA
¡EL SUEÑO NOS UNE!

Con el Mundial 2026 pisándonos los talones Di Nobile Wines propone una selección de tres vinos pensada para distintos momentos del disfrute -desde el aperitivo hasta el asado de celebración-, todos con el sello del Valle de Uco y la firma del winemaker Antonio Mas.

Chardonnay 2025: El blanco para el partido del mediodía

Un Chardonnay de alta expresión, con una acidez refrescante y notas cítricas complejas que lo hacen ideal para acompañar una picada antes del partido. Solo el 10% del vino pasa por barrica para inducir la maloláctica, lo que garantiza frescura sin perder estructura. Servido entre 11° y 12°, es el aperitivo perfecto para la tarde de fútbol del lunes 22 de junio en el encuentro de Argentina - Austria. Su maridaje natural son los pescados grillados, pero en contexto mundialero combina muy bien con empanadas o una tabla de quesos.

Malbec 2023: El clásico para el asado del partido grande

100% Malbec del clon Cote Rouge, cosechado a mano entre marzo y abril a 950-980 msnm. Con crianza en roble francés con un toque de roble americano, es frutado, con gran presencia de frutos rojos, buena acidez y larga persistencia. El maridaje propuesto por la bodega es directo: asado argentino. Para el Mundial, ninguna elección más simbólica. Un vino que representa la identidad vitivinícola del país en su expresión más pura.

Blend 2024: El vino del gol, para celebrar

El blend con 63% Malbec y 37% Cabernet Sauvignon es la propuesta más compleja y elegante de la línea. Con 12 meses de crianza en roble francés, muestra gran intensidad colorante con destellos azulados, nariz frutada y una boca de excelente ataque sin astringencia. Es el vino ideal para abrir en el momento del gol o al final del partido, con carnes rojas. Este blend es el potente resultado de dos varietales clásicos que juntos se potencian, como un equipo que juega unido.

Precio sugerido de venta en vinotecas de los vinos: $22.000

REDES SOCIALES: https://www.instagram.com/dinobilewines