vinetur

Canteros Wines lleva el perfil de Vista Flores al Día Internacional del Pinot Noir

La referencia se elabora con 5% de racimo entero y pasa nueve meses en huevo de hormigón

viernes 14 de agosto de 2026



Canteros Wines ha elegido su Al Acecho Pinot Noir para la celebración del Día Internacional del Pinot Noir, que se conmemora cada 18 de agosto. La bodega, asentada en Vista Flores, cerca del río Tunuyán, presenta esta referencia como una muestra del perfil que la variedad puede ofrecer en el Valle de Uco, en Mendoza.

El Pinot Noir es una uva originaria de Borgoña, en Francia, y suele asociarse a vinos de frescura y finura. La empresa sostiene que en Argentina es un varietal cada vez más elegido por los consumidores. En ese marco, la casa mendocina sitúa su propia etiqueta dentro de esa categoría con un vino que procede de una pequeña superficie de viñedo.

El proyecto está impulsado por los primos Bautista Canteros, Germán Canteros, Valentín Canteros y Juan Ignacio Arnulphi, que además ejerce como enólogo. Según explican desde la bodega, disponen de 2,5 hectáreas de Pinot Noir plantadas a comienzos de los años 2000.

Al Acecho Pinot Noir procede de Vista Flores, en el Valle de Uco. La bodega precisa que nace en una parcela de suelos profundos, una característica que, a su juicio, ayuda a conservar la frescura de la uva y a moderar la maduración. La vendimia se realiza a mediados de febrero y la fruta se recoge en cajas de 17 kilos.

En la elaboración, el vino pasa primero por una maceración prefermentativa de tres días. Después fermenta a baja temperatura con un 5% de racimo entero. Canteros Wines añade que la maceración posterior se prolonga durante siete días con la intención de mantener un estilo ligero y delicado.

La crianza se realiza por completo en huevos de concreto durante nueve meses. La composición varietal es 100% Pinot Noir. La graduación alcohólica alcanza el 13%, la acidez indicada por la bodega es de 5,00 y el pH se sitúa en 3,70.

En su descripción del vino, la casa lo define como un Pinot Noir fresco y sutil, con aromas de fruta roja, en especial cereza, junto a notas terrosas que recuerdan a hongos de pino. La firma encuadra ese perfil dentro de una lectura propia del Valle de Uco.

El precio sugerido para Al Acecho Pinot Noir es de 20.000 pesos argentinos. Con esa referencia, la bodega busca posicionar esta etiqueta dentro de una franja accesible para el consumidor local que busca un varietal de este origen.

Canteros Wines utiliza el apellido familiar como nombre del proyecto. La empresa trabaja en una finca propia en Vista Flores y afirma haber recuperado allí viñedos plantados en 1914. Esa base histórica convive con parcelas más recientes, como la destinada al Pinot Noir.

La bodega señala que cada uno de los cuatro primos asume una parte concreta de la producción. Arnulphi se ocupa también del trabajo enológico. Con esa estructura, la firma articula una propuesta apoyada en la identidad familiar y en la expresión de sus viñedos mendocinos.