vinetur

El tesoro escondido del Cabernet argentino: Susana Balbo celebra una variedad única

En el Día Internacional del Cabernet Sauvignon, Susana Balbo pone el foco en una de sus variedades favoritas

jueves 27 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En el Día Internacional del Cabernet Sauvignon, Susana Balbo pone el foco en una de sus variedades favoritas y presenta la cosecha 2023 de Susana Balbo Signature Cabernet Sauvignon, elaborada por primera vez como 100% varietal con uvas de Gualtallary, Valle de Uco. Una apuesta por mostrar que la Argentina vitivinícola es mucho más que Malbec.

Este jueves 27 de agosto, el Cabernet Sauvignon vuelve a ocupar un lugar de privilegio en las copas. En el marco de su Día Internacional, Susana Balbo celebra una cepa que ha acompañado buena parte de su trayectoria y que, según la reconocida enóloga, encuentra en Mendoza y especialmente en sus zonas de montaña una identidad singular. "El Cabernet Sauvignon es mi variedad favorita, además del Torrontés", afirma Susana Balbo. Y define su relación con la cepa desde el desafío: "Es tan plástica para adaptarse a distintas regiones y suelos, que la expresión que logra acá, en nuestro país, en nuestra Mendoza, en nuestras zonas de montaña, es única y elegante".

Color, intensidad, sabores y capacidad de expresar el origen son algunas de las características que destaca. Para Susana, detrás del Cabernet argentino todavía existe un universo por descubrir: "Es como un tesoro escondido que quiero que la gente descubra. El Cabernet de Argentina es realmente único".



La apuesta de la bodega busca poner en valor la diversidad de la vitivinicultura argentina y demostrar que, más allá del indiscutido protagonismo internacional del Malbec, otras variedades pueden alcanzar expresiones de gran personalidad. El camino comienza en el viñedo y continúa con una elaboración que exige tiempo, observación y

conocimiento. La evolución que experimentó el Cabernet Sauvignon argentino durante las últimas décadas también refleja cuánto se aprendió sobre los diferentes terroirs. " **Los Cabernet Sauvignon que hacemos actualmente tienen complejidad, aromas a frutas rojas, tan distintos a los de mis inicios", señala Susana. La enóloga recuerda que, cuando comenzó su carrera, eran pocos quienes imaginaban al Cabernet Sauvignon creciendo en el Valle de Uco. Hoy, gran parte de los vinos de esta variedad elaborados por la bodega provienen precisamente de esa región y de viñedos ubicados a gran altura. "Es maravilloso todo lo que hemos aprendido, lo que hemos podido desarrollar y tener estos vinos tan elegantes y expresivos", sostiene.**

La nueva añada de **Susana Balbo Signature Cabernet Sauvignon 2023** marca además una diferencia respecto de cosechas anteriores: por primera vez, esta etiqueta se presenta como 100% Cabernet Sauvignon, con uvas de Gualtallary, en el Valle de Uco, uno de los terroirs de altura más reconocidos de Mendoza. José Lovaglio Balbo, Director de Enología de la bodega, explica cómo las condiciones del lugar inciden directamente en el perfil del vino: "Hoy estamos en lugares fríos, con frutas más predominantes, lugares de montaña que nos permiten mitigar un poco esos perfiles herbales, mientras priorizamos una fruta más fresca, con muy buena concentración". El resultado es un Cabernet de perfil fresco, elegante y fluido, donde la fruta adquiere protagonismo sin perder la estructura y personalidad características de la variedad.

Un Cabernet pensado también para la mesa. Para Susana Balbo y José Lovaglio Balbo, el vino encuentra una dimensión diferente cuando llega acompañado de gastronomía. "El vino con la comida es mucho mejor", coinciden. Por su textura y frescura, el Signature Cabernet Sauvignon ofrece diferentes posibilidades de maridaje. "Es un Cabernet fresco, fluido, que con una pizza o carnes va muy bien. A mí me gusta con algún plato contundente, como un guiso de lentejas", recomienda José. Una versatilidad que permite llevar al Cabernet más allá de los maridajes tradicionales y disfrutarlo tanto en una mesa cotidiana como acompañando platos de mayor intensidad.

Seis Cabernet y un clásico blend: El trabajo de Susana Balbo con esta cepa atraviesa prácticamente todo el portfolio de la bodega. Actualmente elabora seis etiquetas 100% Cabernet Sauvignon: Crios, Crios Sustentia Orgánico, BenMarco, Susana Balbo Signature, Susana Balbo Signature Limited Edition y Nosotros Library Edition Cabernet Sauvignon 2012. A ellas se suma Brioso, uno de los clásicos de la línea Susana Balbo Signature: un Bordeaux Blend con base de Cabernet Sauvignon, acompañado por Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot. Una colección que permite recorrer distintas interpretaciones de una misma variedad y que sintetiza décadas de investigación, conocimiento del territorio y evolución enológica.

El tesoro por descubrir: El Cabernet Sauvignon argentino quizás haya permanecido durante años bajo la enorme sombra internacional del Malbec. Sin embargo, las nuevas expresiones provenientes de zonas frías y viñedos de altura muestran otra dimensión del vino argentino. Susana Balbo Signature Cabernet Sauvignon 2023 representa precisamente esa búsqueda: Gualtallary, montaña, fruta fresca, concentración y elegancia reunidas en una etiqueta que invita a redescubrir una cepa histórica desde una mirada contemporánea. Y quizás allí esté la mejor definición de Susana Balbo: un "tesoro escondido" que la Argentina todavía tiene para mostrarle al mundo.

Susana Balbo Signature Cabernet Sauvignon 2023 tiene un precio sugerido de $37.338 y está disponible en vinotecas de todo el país y en la tienda online de Susana Balbo Wines. @susanabalbowines

En un país inevitablemente asociado al Malbec, resulta especialmente interesante volver la mirada hacia el Cabernet Sauvignon y descubrir cómo la altura mendocina puede transformar su expresión. La cosecha 2023 de Susana Balbo Signature propone justamente eso: fruta fresca, elegancia, concentración y carácter de montaña, en un vino que habla de Gualtallary pero también de la evolución de la vitivinicultura argentina. Una gran etiqueta para homenajear el Cabernet Sauvignon. Por Mariana Bergutz Prensa especializada Travel Food and Wines para Travel Gourmet y Vinetur ,@revistatravelgourmet