vinetur

Fuego, leña y La Arboleda: Di Nobile Wines llega a Fuego Sagrado

Una cena a puertas cerradas en Temperley, con cuatro pasos al horno de leña y los vinos de Tupungato en la copa

miércoles 30 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


TUPUNGATO · VALLE DE UCO
MALBEC
2023
VIÑA
LA ARBOLEDA
FINCA PROPIA
Nicolás Di Nobile
WINE SELECTION
FINCA
PROPIA

El viernes 16 de octubre a las 21, Di Nobile Wines vuelve a sentarse a la mesa. Esta vez el encuentro es en Fuego Sagrado, el restaurante a puertas cerradas de Temperley donde el horno a leña marca el ritmo de la cocina. La propuesta es una noche íntima, de pocos cubiertos, para comer y beber sin apuro y dejar que el fuego y el vino hagan lo suyo.

La selección de vinos es la de La Arboleda, la línea insignia de Di Nobile, nacida a unos 950 metros sobre el nivel del mar en Tupungato, Valle de Uco. Son vinos que llevan en su ADN la mirada de Antonio Más, pionero del concepto de bodega boutique en la Argentina, y que hoy siguen sus hijos: Manuel, desde la enología, y Santiago, desde la gestión.

El menú

El primer paso abre con canastitas de masa napoletana rellenas con olivas verdes y negras, queso tybo y cherrys confitados, acompañadas por el La Arboleda Chardonnay 2025, fresco y con la tensión justa para limpiar el paladar entre bocado y bocado.

Después llega el lehmeyun de carne vacuna y cordero, recién salido del horno, junto al La Arboleda Malbec 2022, fruta de altura para una masa fina, especiada y bien sabrosa.

El plato principal es un medallón de colita de cuadril con milhojas de papa, maridado con el La Arboleda Blend 2022 (63% Malbec y 37% Cabernet Sauvignon), un corte con estructura para acompañar la carne al fuego.

Para cerrar, helado veteado con frutos rojos y crunch de garrapiñadas de almendras, con el La Arboleda Extra Brut, burbujas finas que equilibran el dulce y le dan un final festivo a la noche.

Reservas

Los lugares son limitados (máximo 30). La reserva se confirma abonando el 50% del valor del cubierto por Mercado Pago o transferencia.

Viernes 16 de octubre, 21

Fuego Sagrado, Temperley (a puertas cerradas; la dirección se comparte al confirmar la reserva)

Valor por persona: $46.000

Reservas: Al 11 3111-9168

Sobre Di Nobile Wines

Nicolás Di Nobile es periodista, hijo de inmigrantes italianos, y llevó el vino en la sangre desde siempre. Pasados los 50 años, su espíritu emprendedor lo llevó a cumplir un sueño propio: crear su propia línea de vinos. Así nació La Arboleda, elaborada en Finca Propia, Tupungato, Valle de Uco, bajo la conducción del reconocido enólogo Antonio Más pionero del concepto de bodega boutique y vino de finca única en Argentina, junto a sus hijos Manuel (enología) y Santiago (gestión general). La colección actual de Di Nobile WInes reúne un Chardonnay, un Malbec, un espumante, un Blend y un Cabernet Franc, todos con identidad de terroir y elaboración de autor.