vinetur

Valle de la Puerta vuelve a brillar en EVINOR 2026: Gran Oro para su Dulce Natural 100% Torrontés

En la edición número 20 del certamen más importante del NOA, Javier Collovati celebró junto a todo su equipo un nuevo reconocimiento

jueves 8 de octubre de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Chilecito, La Rioja

Hay logros que no son casualidad. Son el resultado de años de trabajo silencioso, de respeto por la tierra y de una pasión que se transmite de generación en generación. Este sábado 3 de octubre, en el marco de la vigésima edición de EVINOR (Evaluación de Vinos del Noroeste Argentino), la Bodega Valle de la Puerta volvió a escribir su nombre con letras doradas en la historia de la vitivinicultura argentina al obtener un nuevo GRAN ORO con su Dulce Natural 100% Torrontés.

El reconocimiento no llega solo. Es la ratificación de un camino de excelencia que la bodega ubicada en el corazón del Valle de Famatina viene transitando con paso firme, consolidando al Torrontés Riojano como un embajador de lujo de nuestra región ante el mundo.

El orgullo de un equipo

Detrás de cada botella premiada hay una mano experta, pero también un corazón que late por el vino. El ingeniero agrónomo y winemaker Javier Collovati no ocultó su emoción al recibir la noticia. Como artífice de este vino que ya es leyenda, Collovati celebró el galardón junto a todo el equipo de trabajo que, día a día, hace posible que las uvas del Valle de Famatina se transformen en vinos de clase mundial.

“Este premio es de todos. Es del equipo que madruga, que cuida cada viña, que trabaja con rigor técnico pero también con una sensibilidad especial. El Torrontés Riojano tiene una huella digital olfativa inconfundible, y nuestro trabajo es guiar esa expresión natural para que brille”, ha expresado el winemaker en diversas oportunidades, sintetizando la filosofía que lo distingue.

La consagración de un vino único

El Dulce Natural 100% Torrontés de Valle de la Puerta no es un vino cualquiera. Se caracteriza por un aroma intenso y floral, donde las notas de azahares, ruda y frutas tropicales como mango, ananá y durazno se entrelazan con cítricos de lima y mandarina. En boca, una acidez perfecta lo convierte en un vino de gran elegancia y personalidad, una dulzura natural que es fresca y equilibrada, nunca empalagosa.

Este galardón en la edición del 20 aniversario de EVINOR se suma a una seguidilla de éxitos que ya incluye Gran Oro en 2024 y 2025, consolidando al Torrontés de Valle de la Puerta como un referente indiscutido de la cepa emblemática argentina.

Comercializa: GRUPO BAIO

Más información

Web: www.valledelapuerta.com

Facebook / Instagram: @bodegavalledelapuerta