vinetur

La Matilde celebró diez años de vitivinicultura en Traslasierra y presentó sus doce vinos

Bajo el lema «Vinos con alma», la bodega de San Javier reunió a referentes del mundo del vino, clientes, amigos y familiares

martes 17 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Posada & Bodega La Matilde celebró ayer sus diez años desde la primera vinificación, realizada en 2016, con un encuentro en su finca de San Javier, Traslasierra. La jornada reunió a referentes del mundo del vino, clientes, bodegas vecinas, amigos y familiares de Pablo Asef, winemaker y propietario de la bodega, en un encuentro que tuvo al vino, el paisaje y la historia compartida como protagonistas.

El momento central tuvo lugar en el restaurante de la bodega, donde Pablo Asef y el enólogo Gabriel Campana guiaron la presentación integral de su portfolio: doce vinos que reúnen nuevas expresiones y nuevas añadas de etiquetas emblemáticas del proyecto.

Durante la degustación, ambos compartieron el recorrido detrás de cada botella, poniendo en contexto las características de los suelos, el trabajo en el viñedo, las decisiones de elaboración y las búsquedas que definen la identidad de cada etiqueta. La presentación abrió también un espacio de intercambio con los invitados, que pudieron hacer preguntas y compartir sus impresiones. La jornada continuó con una cena especialmente pensada para acompañar los vinos presentados.

Un portfolio que expresa el paisaje y la diversidad La colección está integrada por doce vinos distribuidos en cinco líneas:

Ladrón de Corazones: Blanc de Noir, Malbec Rosé y Malbec.

Esperando los Vientos: Chardonnay, Blend de Uvas Tintas y Tannat.

Sierra Roja: Malbec y Tannat, elaborados en tinajas de barro.

Segunda Mirada: tres reservas: Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat.

La Picardía: un blend interregional que combina Pinot Noir del Valle de Calamuchita con Malbec y Tannat de los viñedos de La Matilde.

La diversidad de elaboraciones refleja las distintas búsquedas de la bodega: vinos frescos y frutados, trabajos con racimo entero, fermentaciones con levaduras indígenas, crianzas en vasijas ovoides de cemento y barricas de roble francés, a las que se suma la reciente incorporación de tinajas de barro.

El portfolio pone en diálogo variedades, parcelas y técnicas de elaboración, con el terruño como protagonista y la filosofía biodinámica como eje del proyecto.

Diez años de historia

La historia de La Matilde comenzó en el año 2009 cuando llegaron al Valle de Traslasierra. En el 2011 se plantaron las primeras vides en este rincón del valle. En 2016 llegó la primera vinificación y, con ella, el inicio de un camino que fue consolidando la identidad de la bodega.

Desde entonces, el proyecto ha desarrollado una filosofía de trabajo comprometida con la viticultura orgánica y biodinámica, con certificación Demeter, y una búsqueda constante por expresar en sus vinos el paisaje y las características de este lugar.

Diez años después de aquella primera vinificación, La Matilde eligió celebrar este recorrido compartiendo sus vinos con quienes acompañan y han formado parte de su historia. Un encuentro para poner en común lo construido, disfrutar el presente de la bodega y brindar por todo lo que todavía queda por hacer.

La celebración marca también el comienzo de una nueva etapa para el proyecto, que continúa profundizando su identidad vitivinícola y su vínculo con el territorio.

Acerca de Bodega & Posada La Matilde

Ubicada en San Javier, en el corazón del Valle de Traslasierra, Córdoba, La Matilde integra vitivinicultura orgánica y biodinámica certificada, gastronomía de estación y hospitalidad. Un proyecto que invita a descubrir la naturaleza y la identidad de la región a través de sus vinos, su cocina y la experiencia de habitar el paisaje.

Contacto:

Alina Asef Cel. 351-2352373

Redes sociales: @lamatildebodega @posadalamatilde @deadobe_restaurante Web: https://posadalamatilde.com.ar