vinetur

La vie en rose: 5 rosados argentinos para celebrar su día

Los vinos rosados cada vez pisan más fuerte y se lucen en las copas durante todo el año

jueves 10 de junio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ya lo dijo la mismísima Jancis Robinson, la crítica inglesa de vinos, "un rosado serio y bien hecho puede ofrecer tanta fruta, estructura y satisfacción como un vino tinto". Más allá que los rosados son un estilo en sí mismo y tienen identidad propia, aún algunos los siguen eligiendo exclusivamente en verano para un consumo estacional. Y si algo se puede subrayar del vino rosado es que es el estilo de vinos más versátil para hacer frente a cualquier comida, en cualquier momento del año. Por eso en este día del rosado, que se celebra cada 11 de junio, vamos a rescatar algunas de sus grandes cualidades.

Para hacer un vino rosado de calidad hay que pensarlo desde el viñedo, como cualquier otro estilo de vino. Así, definiendo la fecha de cosecha, según la variedad tinta elegida, el terruño donde se encuentre ubicado el viñedo y los tiempos de elaboración en bodega, harán que cada botella de vino rosado tenga un sello propio.

¿Por qué actualmente en la Argentina hay cada vez más rosados tan distintos entre sí? Porque al nacer de distintas variedades de uvas, elaborados con distintos tiempos de maceración y nacidos en distintas regiones, hablar de rosados es hablar literalmente de un universo enorme de posibilidades. Actualmente hay muchísimas etiquetas de rosados con personalidades únicas y hasta algunas bodegas ya tienen sus rosados íconos o premium.

El best value



Nieto Senetiner Believe in Rosé 2020 (precio sugerido $635) es un vino de color rosa pálido, tipo piel de cebolla, inspirado en los tonos de la Côte de Provence, la región francesa más antigua y famosa por sus rosados. Este vino está compuesto por 50% Malbec y 50% Pinot Noir, uvas originarias del Valle de Uco, Mendoza. Sus aromas recuerdan a frutos rojos ácidos, notas cítricas y flores de azahar. En boca es fino y refrescante. Es un vino fresco, por su particular acidez y fácil de disfrutar en cualquier momento del día u ocasión. Si bien suele ser un vino consumido y asociado a la temporada de verano, la realidad es que los rosados son ideales para beber en cualquier época del año, incluso para disfrutarlo como aperitivo.

Es recomendable servirlo entre 7 y 8º y para acompañarlo marida muy bien con una gran variedad de platos, como frutos de mar, arroces, quesos suaves de pasta blanda, tapas, ensaladas y postres frescos.

Top: Este vino fue elegido por Tim Atkin como "Best Value Rose of The Year" en 2020.

El patagónico



Saurus Estate Rosé de Pinot Noir 2020(precio sugerido $560) de bodega Familia Schroeder con la presentación de la última añada renovó su estética que se centra en la historia del hallazgo de los restos de un dinosaurio durante la construcción de la bodega.

Este rosé es del estilo típico de la Provence y está elaborado con la variedad estrella de la bodega: el Pinot Noir, que en el sur de la Argentina se expresa de la mejor forma con una suavidad y frescura típicamente patagónica.

Durante su elaboración tuvo una maceración de dos horas en frío en el interior de la prensa neumática con protección de hielo seco y, luego, un estrujado suave a baja presión. No se realizó fermentación maloláctica para mantener la acidez natural y permaneció´ 4 meses a temperatura baja controlada, en tanques de acero inoxidable,

sobre sus finas lías, para obtener untuosidad, cremosidad y preservar la fruta fresca. Su delicado color rosa pálido está asociado a la elaboración de maceración corta. Fácil de beber, se destaca su viva acidez, fluidez y amabilidad.

Importante: como el vino fue estabilizado naturalmente, puede presentar posibles precipitados.

El espumante



Cruzat cuvée rosé extra brut (precio sugerido $1.380), de Bodega Cruzat, la única bodega argentina dedicada exclusivamente a la elaboración bajo el método tradicional, es un espumante elaborado con los dos varietales insignias de la región de Champagne: 90% de Pinot Noir + 10% de Chardonnay, provenientes de Tupungato, en el Valle de Uco, Mendoza.

De sutil y atractivo color salmón, en nariz tiene un gran predominio de frutos rojos, tropicales y notas de pan tostado. En boca es voluminoso, con taninos livianos y elegantes. El balance de acidez dado por el pequeño porcentaje de Chardonnay, aporta una sensación de frescura en boca. Ideal para acompañar pastas con salsas intensas y consistentes, carnes rojas, de caza como liebre, jabalí y postres dulces.

La crítica: Tim Atkin: 92 puntos. James Suckling: 92 puntos. Descorchados: 91 puntos. Decanter: Trophy.

El natural



Sobrenatural Frisante Rosado 2020 (precio sugerido $880) de Bodega Chakana, es una de las etiquetas protagonistas de su línea sobrenatural, que elabora vinos orgánicos, biodinámicos y naturales -sin ningún agregado de azufre. Son vinos sin ninguna intervención, elaborados sin conservantes y en base a un solo y único ingrediente: la uva.

La añada 2020 está compuesta por 70% Tannat, 25% Malbec, 5% Syrah, con uvas provenientes de Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza a 960 msnm. Este pétillant naturel o pet'nat, su diminutivo coloquial, es el método de elaboración ancestral de espumosos, ya que tras el prensado directo de las uvas, se produce una fermentación espontánea, con el posterior embotellado antes de finalizar la fermentación, para lograr una burbuja natural. Una vez completada, se procede al degüelle de la botella, para a realizar la clarificación, y finalmente se rellenada cada botella con el mismo vino. El anhídrido carbónico presente en el vino realza la frescura de este rosado de baja graduación alcohólica (12,5º) y lo protege de la oxidación.Sobrenatural Frisante Rosado es ideal para beber fresco y es muy versátil como aperitivo o acompañando platos frescos.

Certificaciones: Orgánico, biodinámico por Demeter, vegano y OGM free.

El top



Susana Balbo Signature Rosé 2020 (precio sugerido $2243) de Susana Balbo Wines nació cuando la primera enóloga argentina de decidió a experimentar con un nuevo vino, fresco, aromático, de color rosa muy seductor elaborado "a la Provence" donde el equipo enológico utiliza técnicas similares a las implementadas para los blancos: cosecha temprana, una sutil presión para alcanzar ese rosa suave que recuerda a la piel de la cebolla o al salmón. El resultado, un imbatible vino fresco, cítrico, mineral con aromas dulces a frutos rojos.

La composición varietal de la añada 2020 cuenta con un 60% de Malbec + un 40% de Pinot Noir, uvas provenientes del Valle de Uco, a 1050 msnm.

A la vista presenta un color salmón muy elegante. En nariz posee un perfil floral sutil con aromas delicados a frutos secos. En boca, su frescura y jugosa acidez se conjugan perfectamente con sabores a grosellas y frutillas. Posee muy buen balance y estructura. Debido a su agradable tensión en el paladar puede beberse solo o con comidas.Ideal con salmón ahumado, comida asiática, carnes blancas grilladas o quesos duros. La temperatura sugerida de servicio es entre 9°C y 12°C.

El dato: Siguiendo la línea innovadora de la bodega este rosé es bajo en alcohol, tiene tan solo 12º y además está tapado con un tapón de vidrio templado. "Este cierre no sólo es estético y creativo, sino que también está hecho de un material limpio, puro e inerte que garantiza una evolución estable dentro de la botella y elimina por completo el riesgo de TCA. Además, el bajo impacto de oxígeno mantiene a la perfección el aroma y la expresión del terroir. La ceremonia de apertura de cada botella al mismo tiempo es sofisticada, ágil y fácil" cuenta Ana Lovaglio, , Gerente de Marketing de la bodega.